Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**VOLUME 2**

# CODEX ALIMENTARIUS

## RÉSIDUS DE PESTICIDES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

DEUXIÈME ÉDITION

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

**Publié par le Secrétariat du**
**Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome**

Copyrighted material

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

# CODEX ALIMENTARIUS
# VOLUME 2

## Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Rome, 1994

Copyrighted material

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part ni de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture ni de l'Organisation mondiale de la santé aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

M-83
ISBN 92-5-203271-1

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, mise en mémoire dans un système de recherche bibliographique ni transmise sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit: électronique, mécanique, par photocopie ou autre, sans autorisation préalable. Adresser une demande motivée au Directeur de la Division des publications, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, en indiquant les passages ou illustrations en cause.

© FAO et OMS 1994

Copyrighted material

# INTRODUCTION

Les limites maximales de résidus (LMR) et autres recommandations figurant dans le présent Volume ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius sur l'avis de son Comité des résidus de pesticides. Elles sont conformes aux recommandations formulées par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR).

La JMPR se compose de deux groupes d'experts[1], qui participent aux réunions uniquement à titre individuel et dont l'opinion est indépendante de celle de leur gouvernement ou de l'organisation à laquelle ils appartiennent. Ces experts se réunissent pour évaluer divers résidus de pesticides sur la base des données recueillies auprès de différentes sources - notamment gouvernements, industrie et milieux universitaires. Le cas échéant, ils établissent des "doses journalières admissibles" (DJA) et recommandent des LMR applicables à l'alimentation humaine et animale.

Les Etats Membres et Membres associés de la FAO et/ou de l'OMS acceptent les LMR Codex pour les pesticides selon les modalités décrites à la Section 1 du Volume 1 (1992), au Chapitre intitulé "Principes généraux du Codex Alimentarius".

---

1 Groupe d'experts des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement et Groupe d'experts OMS des résidus de pesticides.

Copyrighted material

# TABLE DES MATIERES

**Page**

Introduction . . . . . iii

1. Liste des limites maximales Codex de résidus de pesticides . . . . . 1

2. Classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale . . . . . 147

3. Méthodes d'échantillonnage recommandées pour la détermination des résidus de pesticides . . . . . 365

4. Analyse des résidus de pesticides:

   4.1 Portion des produits à laquelle s'appliquent les limites maximales de résidus et qui est soumise à l'analyse . . . . . 391

   4.2 Directives concernant les bonnes pratiques de laboratoire en matière d'analyse des résidus de pesticides . . . . . 409

   4.3 Méthodes d'analyse recommandées pour les résidus de pesticides . . . . . 421

5. Définitions et références:

   5.1 Définitions aux fins du Codex Alimentarius . . . . . 461

   5.2 Références aux publications antérieures du Codex sur les limites maximales de résidus . . . . . 467

   5.3 Références aux publications FAO/OMS concernant les LMR . . . . . 471

This One
KYKO-5GC-5OGT
Digital Material

# SECTION 1

# LISTE DES LIMITES MAXIMALES CODEX DE RESIDUS DE PESTICIDES

Copyrighted material

## LISTE DES LIMITES MAXIMALES CODEX DE RESIDUS DE PESTICIDES

### INTRODUCTION

Le présent volume contient toutes les limites maximales adoptées par la Commission jusqu'à la fin de sa 19e session. Les ultérieures adoptions de la Commission seront publiées en tant qu'Addendum au Volume 2. Dans cette section, les pesticides sont présentés en ordre numérique de la Classification Codex. Les numéros manquants correspondent aux pesticides pour lesquels a) des limites maximales de résidus du Codex sont à l'étude, b) les LMR du Codex précédemment établies ont été retirées ou c) la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides n'a recommandé que des "teneurs indicatives", dans l'attente d'une décision au sujet des aspects toxicologiques du pesticide et de ses résidus.

### DONNEES POUR L'ETABLISSEMENT DES LIMITES MAXIMALES CODEX DE RESIDUS ET DES LIMITES DE RESIDUS D'ORIGINE ETRANGERE

Les "limites maximales Codex de résidus" (LMR) sont recommandées sur la base de données de résidus appropriées, obtenues principalement au cours d'essais contrôlés. Ces données de résidus reflètent par conséquent les utilisations homologuées ou approuvées du pesticide, conformément aux "Bonnes pratiques agricoles". Celles-ci peuvent cependant varier considérablement d'une région à l'autre, en fonction des différences qui, pour de nombreuses raisons, existent entre les exigences locales de lutte contre les ravageurs. Par conséquent, les résidus présents dans les denrées alimentaires peuvent également varier, surtout lorsqu'on se rapproche de la récolte. Lors de l'établissement des LMR Codex, on a tenu compte de cette variation des concentrations de résidus résultant de différences entre les "Bonnes pratiques agricoles" dans toute la mesure du possible, en se référant aux données dont on disposait.

Les LMR du Codex se référant à une vaste gamme d'utilisations et de "Bonnes pratiques agricoles" et, devant également tenir compte des concentrations de résidus présentes peu de temps après la récolte, elles seront parfois supérieures aux concentrations de résidus décelées lors des activités de surveillance des pays. Elles le seront notamment pour les pesticides facilement dégradables et lorsque l'analyse est effectuée à une étape de la chaîne de distribution éloignée de la dernière application.

Les LMR du Codex ne sont fixées que lorsque la preuve de l'innocuité pour l'homme des résidus présents a été établie par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides; les limites maximales de résidus du Codex représentant par conséquent des concentrations de résidus acceptables sur le plan toxicologique.

Un autre type de limites maximales Codex, les "Limites de résidus d'origine étrangère" (LRE) se rapportent aux résidus provenant d'une contamination de l'environnement ou d'utilisations de pesticides dans des domaines autres qu'agricoles; ces limites sont essentiellement établies sur la base de données sur les résidus provenant d'activités nationales de surveillance ou de contrôle des denrées alimentaires. Les LRE du Codex doivent tenir compte de concentrations de résidus dans les aliments extrêmement variables résultant de situations différentes ayant conduit à la contamination des aliments par des résidus de pesticides de l'environnement persistents. Les LRE du Codex ne peuvent donc pas toujours refléter rigoureusement la situation qui existe effectivement dans un pays ou une région donnée en matière de résidus. Elles représentent des concentrations de résidus acceptables ayant pour but de faciliter le commerce international des denrées alimentaires

Copyrighted material

et de protéger la santé du consommateur. Elles ne sont établies que sur la base de certitudes quant à l'innocuité du résidu pour la santé humaine, déterminées par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides.

## LIMITES MAXIMALES CODEX DE RESIDUS ET PROTECTION DU CONSOMMATEUR - DETERMINATION DE L'INGESTION QUOTIDIENNE TOTALE DE RESIDUS DE PESTICIDES

L'établissement de limites maximales pour les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et, parfois, dans les aliments pour animaux a pour principal objet de protéger la santé du consommateur. Les LMR et LRE Codex y contribuent également dans la mesure ou elles garantissent que seule une quantité minimale de pesticides est appliquée aux denrées alimentaires, en fonction des besoins effectifs de la lutte contre les ravageurs. Les limites maximales sont fondées sur des données de résidus provenant d'essais contrôlés et ne sont pas directement déduites de la dose journalière admissible (DJA) qui exprime la quantité journalière acceptable de résidus qu'une personne peut ingérer à longue échéance et qui est fixée en se référant à des données toxicologiques appropriées, provenant surtout d'études sur les animaux.

L'acceptabilité des limites maximales Codex de résidus est établie après avoir comparé la dose journalière admissible avec la quantité journalière estimée, déterminée sur la base d'études d'ingestion appropriées. Les données sur l'ingestion provenant de ces études, comparées à l'ingestion quotidienne admissible, permettent de déterminer l'innocuité des denrées alimentaires pour ce qui est des résidus de pesticides qu'elles contiennent. Les Directives pour l'étude de l'ingestion des résidus de pesticides dans les régimes alimentaires ont été élaborées sous le patronage commun du PNUE, de la FAO et de l'OMS.[1]

## LIMITES MAXIMALES CODEX DE RESIDUS POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Les limites maximales Codex de résidus pour les pesticides liposolubles dans le lait et les produits laitiers sont exprimées sur la base du produit entier.

Pour les "produits laitiers" ayant une teneur en lipides inférieure à 2% la limite maximale de résidus doit être égale à la moitié de celles spécifiées pour le "lait". Pour obtenir la limite maximale de résidus pour les "produits laitiers" ayant une teneur en lipides égale ou supérieure à 2%, il convient de multiplier par 25 la limite maximale de résidus indiquée pour le "lait", exprimée sur la base des lipides.

Les résidus de pesticides liposolubles auxquels s'applique la disposition générale énoncée ci-dessus, sont désignés au moyen de la lettre "F" avec la LMR spécifiée pour le "lait".

---

[1] (Réf. Directives pour l'étude de l'ingestion de résidus de pesticides, PNUE/FAO/OMS, Organisation mondiale de la santé, Genève, 1989).

Copyrighted material

## LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS DU CODEX POUR LES PRODUITS TRAITES

D'une manière générale, les LMR et les LRE du Codex sont fixées pour des produits agricoles bruts. Toutefois, lorsqu'on l'estime nécessaire pour la protection du consommateur et la facilité du commerce, des LMR et des LRE sont également fixées pour certains aliments traités sur une base, cas par cas, et tenant compte des informations sur l'influence du traitement sur les résidus.

## NOTES EXPLICATIVES

Les denrées alimentaires qui figurent dans la colonne "produit" ne doivent pas contenir de résidus du pesticide (tel que défini pour chaque cas dans la définition du résidu), en quantité supérieure à la teneur maximale spécifiée dans la colonne "limite maximale de résidus", exprimée en mg/kg de résidus de pesticide: a) au point d'entrée dans un pays ou b) au point d'entrée dans les circuits commerciaux de ce pays. Cette limite maximale ne doit à aucun moment être dépassée.

Les limites maximales Codex de résidus s'appliquent à la teneur en résidus d'un échantillon final représentatif du lot et à la portion du produit qui est analysée. (Voir Section 4 de ce volume).

Données servant à l'estimation des doses journalières acceptables (DJA) et des doses journalières acceptables temporaires (DJAT)

**DJA** - L'année d'estimation ou de confirmation est indiquée entre parenthèses.

**DJAT** - L'année d'estimation ou la plus récente extension de celle-ci durant laquelle des données nécessaires sont requises pour l'évaluation d'une DJA définitive est indiquée entre parenthèses.

Qualifications des LMR

| | | | |
|---|---|---|---|
| (*) | après une LMR | : | A la limite de détermination ou à proximité. |
| E | après une LMR | : | Limite de résidu d'origine étrangère (LRE). |
| F | après une LMR pour le lait | : | Le résidu est liposoluble; les LMR pour le lait et les produits laitiers sont calculées conformément aux explications données dans cette section. |
| (Graisse) | après une LMR pour la viande | : | La LMR s'applique à la graisse de la viande. |
| Po | après une LMR | : | La LMR comprend les utilisations du pesticide après récolte. |
| PoP | à la suite des LMR pour les produits traités | : | Les LMR tiennent compte du traitement après récolte des produits alimentaires primaires. |

Copyrighted material

| | | |
|---|---|---|
| T | après une LMR : | La LMR est de caractère temporaire, sans tenir compte du statut de la DJA, dans l'attente que les informations demandées aient été communiquées et évaluées. |
| V | après les LMR pour les produits d'origine animale : | La LMR comprend les utilisations vétérinaires. |

Copyrighted material

**LISTE ALPHABETIQUE DES PESTICIDES CHIMIQUES POUR LESQUELLES DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS ONT ETE RECOMMANDEES OU SONT A L'ETUDE**

95 ACEPHATE
45 ACIDE CYANHYDRIQUE
117 ALDICARBE
1 ALDRINE ET DIELDRINE
134 AMINOCARBE
122 AMITRAZ
79 AMITROLE
163 ANILAZINE
68 AZINPHOS-ETHYLE
2 AZINPHOS-METHYLE
129 AZOCYCLOTIN
155 BENALAXYL
137 BENDIOCARBE
69 BENOMYL
172 BENTAZONE
3 BINAPACRYL
93 BIORESMETHRINE
144 BITERTANOL
4 BROMOPHOS
5 BROMOPHOS-ETHYLE
70 BROMOPROPYLATE
52 BROMURE DE METHYLE
47 BROMURE INORGANIQUE
173 BUPROFEZINE
62 BUTOXYDE DE PIPERONYLE
139 BUTOCARBOXIME
174 CADUSAFOS
71 CAMPHECHLORE
6 CAPTAFOL
7 CAPTANE
8 CARBARYL
72 CARBENDAZIME
96 CARBOFURAN
11 CARBOPHENOTHION
145 CARBOSULFAN
97 CARTAP
80 CHINOMETHIONATE
12 CHLORDANE
13 CHLORDIMEFORME
14 CHLORFENVINPHOS
15 CHLORMEQUAT
16 CHLOROBENZILATE
81 CHLOROTHALONIL
17 CHLORPYRIFOS
90 CHLORPYRIFOS-METHYLE
156 CLOFENTEZINE
18 COUMAPHOS
19 CRUFOMATE
91 CYANOFENPHOS
157 CYFLUTHRINE
146 CYHALOTHRINE
67 CYHEXATINE
118 CYPERMETHRINE
169 CYROMAZINE
20 "2,4-D"
104 DAMINOZIDE
21 DDT
135 DELTAMETHRINE
92 DEMETON
73 DEMETON-S-METHYLE
164 DEMETON-S-METHYLSULFONE
98 DIALIPHOS
22 DIAZINON
23 "1,2-DIBROMOETHANE"
82 DICHLOFLUANIDE
24 "1,2-DICHLOROETHANE"
25 DICHLORVOS
83 DICLORAN
26 DICOFOL
130 DIFLUBENZURON
151 DIMETHIPIN
27 DIMETHOATE
87 DINOCAP
28 DIOXATHION
29 DIPHENYLE
30 DIPHENYLAMINE
31 DIQUAT
74 DISULFOTON
9 DISULPHURE DE CARBONE
105 DITHIOCARBAMATES
84 DODINE
99 EDIFENPHOS
32 ENDOSULFAN
33 ENDRINE
106 ETHEPHON
34 ETHION
107 ETHIOFENCARBE
149 ETHOPROPHOS
35 ETHOXYQUINE
108 ETHYLENETHIOUREE (ETU)
123 ETRIMFOS
85 FENAMIPHOS
36 FENCHLORPHOS
37 FENITROTHION
38 FENSULFOTHION
39 FENTHION
40 FENTINE
119 FENVALERATE
152 FLUCYTHRINATE
165 FLUSILAZOL
41 FOLPET
42 FORMOTHION
175 GLUFOSINATE-AMMONIUM
158 GLYPHOSATE
114 GUAZATINE
43 HEPTACHLORE
44 HEXACHLOROBENZENE
170 HEXACONAZOLE
176 HEXYTHIAZOX
102 HYDRAZIDE MALEIQUE
110 IMAZALIL
111 IPRODIONE
131 ISOFENPHOS
88 LEPTOPHOS
48 LINDANE
49 MALATHION
50 MANCOZEBE
124 MECARBAME
138 METALAXYL
125 METHACRIFOS
100 METHAMIDOPHOS
51 METHIDATHION
132 METHIOCARBE
94 METHOMYL
147 METHOPRENE
53 MEVINPHOS
54 MONOCROTOPHOS
140 NITROFENE
55 OMETHOATE
56 ORTHO-PHENYLPHENOL
126 OXAMYL
109 OXYDE DE FENBUTATIN
166 OXYDEMETON-METHYLE
161 PACLOBUTRAZOL
57 PARAQUAT
58 PARATHION
59 PARATHION-METHYLE
120 PERMETHRINE
127 PHENOTHRINE
128 PHENTHOATE
112 PHORATE
60 PHOSALONE
103 PHOSMET
61 PHOSPHAMIDON
46 PHOSPHURE D'HYDROGENE
141 PHOXIME
101 PIRIMICARBE
86 PIRIMIPHOS-METHYLE
142 PROCHLORAZ
136 PROCYMIDONE
171 PROFENOPHOS
148 PROPAMOCARBE
113 PROPARGITE
160 PROPICONAZOLE
75 PROPOXUR
150 PROPYLENETHIOUREE (PTU)
153 PYRAZOPHOS
63 PYRETHRINES
64 QUINTOZENE
89 SEC-BUTYLAMINE
121 "2,4,5-T"
115 TECNAZENE
167 TERBUFOS
10 TETRACHLORURE DE CARBONE
65 THIABENDAZOLE
154 THIODICARBE
76 THIOMETON
77 THIOPHANATE-METHYLE
162 TOLYLFLUANIDE
133 TRIADIMEFON
168 TRIADIMENOL
143 TRIAZOPHOS
66 TRICHLORFON
116 TRIFORINE
78 VAMIDOTHION
159 VINCLOZOLIN

Copyrighted material

**LISTE NUMERIQUE DES PESTICIDES CHIMIQUES POUR LESQUELLES DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS ONT ETE RECOMMANDEES OU SONT A L'ETUDE**

1 ALDRINE ET DIELDRINE
2 AZINPHOS-METHYLE
3 BINAPACRYL
4 BROMOPHOS
5 BROMOPHOS-ETHYLE
6 CAPTAFOL
7 CAPTANE
8 CARBARYL
9 DISULPHURE DE CARBONE
10 TETRACHLORURE DE CARBONE
11 CARBOPHENOTHION
12 CHLORDANE
13 CHLORDIMEFORME
14 CHLORFENVINPHOS
15 CHLORMEQUAT
16 CHLOROBENZILATE
17 CHLORPYRIFOS
18 COUMAPHOS
19 CRUFOMATE
20 "2,4-D"
21 DDT
22 DIAZINON
23 "1,2-DIBROMOETHANE"
24 "1,2-DICHLOROETHANE"
25 DICHLORVOS
26 DICOFOL
27 DIMETHOATE
28 DIOXATHION
29 DIPHENYLE
30 DIPHENYLAMINE
31 DIQUAT
32 ENDOSULFAN
33 ENDRINE
34 ETHION
35 ETHOXYQUINE
36 FENCHLORPHOS
37 FENITROTHION
38 FENSULFOTHION
39 FENTHION
40 FENTINE
41 FOLPET
42 FORMOTHION
43 HEPTACHLORE
44 HEXACHLOROBENZENE
45 ACIDE CYANHYDRIQUE
46 PHOSPHURE D'HYDROGENE
47 BROMURE INORGANIQUE
48 LINDANE
49 MALATHION
50 MANCOZEBE
51 METHIDATHION
52 BROMURE DE METHYLE
53 MEVINPHOS
54 MONOCROTOPHOS
55 OMETHOATE
56 ORTHO-PHENYLPHENOL
57 PARAQUAT
58 PARATHION
59 PARATHION-METHYLE
60 PHOSALONE
61 PHOSPHAMIDON
62 BUTOXYDE DE PIPERONYLE
63 PYRETHRINES
64 QUINTOZENE
65 THIABENDAZOLE
66 TRICHLORFON
67 CYHEXATINE
68 AZINPHOS-ETHYLE
69 BENOMYL
70 BROMOPROPYLATE
71 CAMPHECHLORE
72 CARBENDAZIME
73 DEMETON-S-METHYLE
74 DISULFOTON
75 PROPOXUR
76 THIOMETON
77 THIOPHANATE-METHYLE
78 VAMIDOTHION
79 AMITROLE
80 CHINOMETHIONATE
81 CHLOROTHALONIL
82 DICHLOFLUANIDE
83 DICLORAN
84 DODINE
85 FENAMIPHOS
86 PIRIMIPHOS-METHYLE
87 DINOCAP
88 LEPTOPHOS
89 SEC-BUTYLAMINE
90 CHLORPYRIFOS-METHYLE
91 CYANOFENPHOS
92 DEMETON
93 BIORESMETHRINE
94 METHOMYL
95 ACEPHATE
96 CARBOFURAN
97 CARTAP
98 DIALIPHOS
99 EDIFENPHOS
100 METHAMIDOPHOS
101 PIRIMICARBE
102 HYDRAZIDE MALEIQUE
103 PHOSMET
104 DAMINOZIDE
105 DITHIOCARBAMATES
106 ETHEPHON
107 ETHIOFENCARBE
108 ETHYLENETHIOUREE (ETU)
109 OXYDE DE FENBUTATIN
110 IMAZALIL
111 IPRODIONE
112 PHORATE
113 PROPARGITE
114 GUAZATINE
115 TECNAZENE
116 TRIFORINE
117 ALDICARBE
118 CYPERMETHRINE
119 FENVALERATE
120 PERMETHRINE
121 "2,4,5-T"
122 AMITRAZ
123 ETRIMFOS
124 MECARBAME
125 METHACRIFOS
126 OXAMYL
127 PHENOTHRINE
128 PHENTHOATE
129 AZOCYCLOTIN
130 DIFLUBENZURON
131 ISOFENPHOS
132 METHIOCARBE
133 TRIADIMEFON
134 AMINOCARBE
135 DELTAMETHRINE
136 PROCYMIDONE
137 BENDIOCARBE
138 METALAXYL
139 BUTOCARBOXIME
140 NITROFENE
141 PHOXIME
142 PROCHLORAZ
143 TRIAZOPHOS
144 BITERTANOL
145 CARBOSULFAN
146 CYHALOTHRINE
147 METHOPRENE
148 PROPAMOCARBE
149 ETHOPROPHOS
150 PROPYLENETHIOUREE (PTU)
151 DIMETHIPIN
152 FLUCYTHRINATE
153 PYRAZOPHOS
154 THIODICARBE
155 BENALAXYL
156 CLOFENTEZINE
157 CYFLUTHRINE
158 GLYPHOSATE
159 VINCLOZOLIN
160 PROPICONAZOLE
161 PACLOBUTRAZOL
162 TOLYLFLUANIDE
163 ANILAZINE
164 DEMETON-S-METHYLSULFONE
165 FLUSILAZOL
166 OXYDEMETON-METHYLE
167 TERBUFOS
168 TRIADIMENOL
169 CYROMAZINE
170 HEXACONAZOLE
171 PROFENOPHOS
172 BENTAZONE
173 BUPROFEZINE
174 CADUSAFOS
175 GLUFOSINATE-AMMONIUM
176 HEXYTHIAZOX

Copyrighted material

# LISTE DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS CODEX POUR LES PESTICIDES

Références

(1) **Numéro de code et nom du produit** - Références à la classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale [voir Section 2].

(2) **JMPR** - Année de l'évaluation effectuée par la JMPR ou des réunions ultérieures.

(3) **CCPR** - Numéro de la session du CCPR et paragraphe du rapport correspondant (par ex. 23.105).

Copyrighted material

## (1) ALDRINE ET DIELDRINE

JMPR 65, 66, 67, 68, 69, 70, 74, 75, 77, 90, 92
DJA 0.0001 mg/kg de poids corporel | (Confirmé 1977)
Résidu Teneur totale en HHDN et HEOD (résidu liposoluble).
Note A sa 23e session (1991), le CCPR a fait sienne la recommandation de la JMPR de 1990 visant à transformer les CXL existantes en LRE temporaires, en attendant les données de surveillance (23.71).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| VS | 0621 | Asperges | 0.1 | E T | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.1 | E T | 1/ |
| VB | 0400 | Brocolis | 0.1 | E T | 1/ |
| VR | 0577 | Carottes | 0.1 | E | 1/ |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.1 | E T | 1/ |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.1 | E T | 1/ |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.1 | E T | 1/ |
| VC | 0424 | Concombres | 0.1 | E T | 1/ |
| VL | 0494 | Fanes de radis | 0.1 | E T | 1/ |
| AO2 | 0001 | Fruits | 0.05 | E T | 1/ |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.02 | E | |
| ML | 0106 | Laits | 0.006 | F E | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.1 | E | 1/ |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.1 | E | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | E T | 1/ |
| VR | 0588 | Panais | 0.1 | E T | 1/ |
| VO | 0051 | Piments | 0.1 | E T | 1/ |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 0.1 | E T | 1/ |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | E T | 1/ |
| VR | 0494 | Radis | 0.1 | E T | 1/ |
| VR | 0583 | Raifort | 0.1 | E T | 1/ |
| MM | 0095 | Viande | 0.2 | (graisse) E | |

Copyrighted material

## (2) AZINPHOS-METHYLE

JMPR 65, 68, 72, 73, 74, 91
DJA 0.005 mg/kg de poids corporel | (1991)
Résidu Azinphos-méthyle.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 2 | 1/ |
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | 1/ |
| TN | 0660 | Amandes | 0.2 | |
| VB | 0400 | Brocolis | 1 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 1 | 1/ |
| VS | 0624 | Céleris | 2 | 1/ |
| AL | 1265 | Fourrage de soja (vert) | 2 | poids frais |
| AO2 | 0002 | Fruits (sauf....) | 1 | 1/ 2/ |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.2 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.2 | |
| SO | 0702 | Graines de tournesol | 0.2 | 1/ |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 4 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 2 | |
| AO1 | 0002 | Légumes (sauf...) | 0.5 | 1/ 2/ |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 2 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.2 | |
| FS | 0247 | Pêches | 4 | |
| FB | 0269 | Raisin | 4 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.2 | |
| AL | 0528 | Tiges de petits pois (verts) | 2 | 1/ |

1/ La JMPR de 1991 a recommandé de supprimer cette LMR.
2/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (7) CAPTANE

JMPR 63, 65, 69, 73, 74, 77, 78, 80, 82, 84, 86, 87, 90
DJA 0.1 mg/kg de poids corporel | (1984 et confirmé 1990)
Résidu Captane.

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 15 | T | 1/ |
| FB | 0275 | Fraises | 20 | T | 2/ |
| FB | 0020 | Myrtilles | 20 | T | 2/ |
| FP | 0230 | Poires | 25 | T | 2/ |
| FP | 0226 | Pommes | 25 | T | 2/ |
| FS | 0247 | Pêches | 15 | T | 2/ |
| DF | 0269 | Raisins secs | 5 | T | 1/ |
| VO | 0448 | Tomates | 15 | T | 2/ |

1/ La JMPR de 1990 avait proposé de supprimer la CXL car ces utilisations sont peu probables.
2/ La JMPR de 1990 avait proposé que les limites temporaires soient maintenues jusqu'en 1992, en attendant de recevoir des données et des informations sur les BPA.

Copyrighted material

## (8) CARBARYL

JMPR 65, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 75, 76, 77, 79, 84
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1973)
Résidu Carbaryl.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 10 | |
| FC | 0001 | Agrumes | 7 | |
| FB | 0265 | Airelles | 7 | |
| SO | 0703 | Arachides,entières | 2 | |
| VS | 0621 | Asperges | 10 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 5 | |
| GC | 0647 | Avoine | 5 | Po |
| FI | 0327 | Bananes | 5 | |
| VR | 0574 | Betteraves | 2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.2 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 5 | Po |
| VR | 0577 | Carottes | 2 | |
| FS | 0013 | Cerises | 10 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.5 | V |
| VB | 0041 | Choux pommés | 5 | |
| VC | 0424 | Concombres | 3 | |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 2 | PoP |
| CF | 1211 | Farine de blé | 0.2 | PoP |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 100 | |
| AS | 0162 | Foin ou fourrage (sec) de graminées | 100 | |
| AL | 1265 | Fourrage de soja (vert) | 100 | poids frais |
| AL | 0697 | Fourrage sec d'arachide | 100 | |
| FB | 0275 | Fraises | 7 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 10 | |
| TN | 0085 | Fruits à coque | 1 | |
| AO5 | 1900 | Fruits à coque (non décortiqués) | 10 | |
| VO | 0442 | Gombos | 10 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 1 | |
| AL | 1030 | Haricots (fourrage vert) | 100 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 5 | |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 10 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.1 | (*) |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 100 | |
| VL | 0053 | Légumes à feuilles | 10 | |
| VO | 1275 | Maïs doux (en grains) | 1 | |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 100 | poids frais |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 3 | |

Copyrighted material

## (11) CARBOPHENOTHION

JMPR 72, 76, 77, 79, 80, 83

DJA 0.0005 mg/kg de poids corporel | (1979)

Résidu Somme du carbophénothion, de son sulfoxyde et de sa sulfone, exprimée en carbophénothion (résidu liposoluble).

Note Cette substance ne peut plus être fabriquée. Des observations ont été demandées par lettre circulaire CL 1992/12-PR sur une proposition visant à supprimer les CXL (24.242).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 1 | |
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | |
| VB | 0400 | Brocolis | 0.5 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.5 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.5 | |
| VL | 0502 | Epinards | 2 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.02 | (*) |
| OC | 0305 | Huile d'olive, | 0.2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.004 | F V |
| FS | 0245 | Nectarines | 1 | |
| TN | 0678 | Noix | 0.02 | (*) |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.02 | (*) |
| FT | 0305 | Olives | 0.1 | |
| FP | 0230 | Poires | 1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.02 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 1 | |
| FS | 0247 | Pêches | 1 | |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 1 | (graisse) V |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 1 | (graisse) V |

Copyrighted material

## (12) CHLORDANE

JMPR 65, 67, 69, 70, 72, 74, 77, 82, 84, 86

DJA 0.0005 mg/kg de poids corporel | (1986)

Résidu Somme des résidus des cis- et trans-chlordane ou, dans le cas des produits d'origine animale, somme des résidus des cis- et trans-chlordane et de "oxychlordane" (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| TN | 0660 | Amandes | 0.02 | | E |
| GC | 0647 | Avoine | 0.02 | | E |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.02 | | E |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.5 | | E (graisse) |
| AO2 | 0003 | Fruits et légumes | 0.02 | (*) | E |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.05 | | E |
| OC | 0693 | Huile de lin (brute) | 0.05 | | E |
| OC | 0541 | Huile de soja, brute | 0.05 | | E |
| OR | 0541 | Huile de soja, raffinée | 0.02 | | E |
| ML | 0106 | Laits | 0.002 | | E, F |
| GC | 0645 | Maïs | 0.02 | | E |
| TN | 0666 | Noisettes | 0.02 | | E |
| TN | 0678 | Noix | 0.02 | | E |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.02 | | E |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.02 | | E |
| CM | 1205 | Riz poli | 0.02 | | E |
| GC | 0650 | Seigle | 0.02 | | E |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.02 | | E |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | | E (graisse) |

Copyrighted material

## (14) CHLORFENVINPHOS

JMPR 71, 84
DJA 0.002 mg/kg de poids corporel | (1971)
Résidu Chlorfenvinphos, total des isomères E- et Z- (résidu liposoluble).

| Produit code | No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 1 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.05 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.05 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.05 | |
| VB | 0400 | Brocolis | 0.05 | |
| VR | 0577 | Carottes | 0.4 | |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.05 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.05 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.05 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.1 | |
| VS | 0624 | Céleris | 0.4 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.05 | |
| ML | 0107 | Lait de vache, chèvre et brebis | 0.008 | F V |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.05 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.05 | |
| VR | 0508 | Patates douces | 0.05 | |
| VA | 0384 | Poireaux | 0.05 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | |
| VR | 0494 | Radis | 0.1 | |
| VR | 0583 | Raifort | 0.1 | |
| GC | 0649 | Riz | 0.05 | |
| CM | 1205 | Riz poli | 0.05 | |
| VR | 0497 | Rutabagas | 0.05 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.1 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.2 | (graisse) V |

Copyrighted material

## (15) CHLORMEQUAT

JMPR 70, 72, 76, 85

DJA 0.05 mg/kg de poids corporel | (1972)

Résidu Chlorméquat sous forme cationique (utilisé généralement sous forme de chlorure).

Note A sa 22e session, le CCPR a estimé que cette substance pourrait être supprimée (22.358). L'examen par la JMPR est prévu en 1994.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| GC | 0647 | Avoine | 10 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 5 | |
| ML | 0107 | Lait de vache, chèvre et brebis | 0.1 | (*) |
| AS | 0647 | Paille et fourrage (secs) d'avoine | 50 | |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 50 | |
| AS | 0650 | Paille et fourrage secs de seigle | 50 | |
| AS | 0640 | Paille et fourrage (secs) d'orge | 50 | |
| FP | 0230 | Poires | 3 | |
| AO3 | 0001 | Produits laitiers | 0.1 | (*) |
| FB | 0269 | Raisin | 1 | |
| DF | 0269 | Raisins secs | 1 | |
| GC | 0650 | Seigle | 5 | |

Copyrighted material

## (16) CHLOROBENZILATE

JMPR 65, 68, 72, 75, 77, 80

DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (confirmé 1980)

Résidu Chlorobenzilate.

Note Cette substance ne peut plus être fabriquée. Des observations ont été demandées par lettre circulaire CL 1992/12-PR sur une proposition visant à supprimer les CXL (24.242).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 1 | |
| TN | 0660 | Amandes | 0.2 | |
| ML | 0107 | Lait de vache, chèvre et brebis | 0.05 | (*) |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 1 | |
| TN | 0678 | Noix | 0.2 | |
| FP | 0230 | Poires | 2 | |
| FP | 0226 | Pommes | 5 | |
| FB | 0269 | Raisin | 2 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.2 | |

Copyrighted material

## (17) CHLORPYRIFOS

JMPR 72, 74, 75, 77, 81, 82, 83, 89(Information BPA seulement).
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Chlorpyrifos (liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 0.3 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| VR | 0577 | Carottes | 0.5 | |
| PM | 0848 | Chair de dinde | 0.2 | (graisse) V |
| PM | 0840 | Chair de poulet | 0.1 | (graisse) |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.05 | (*) |
| VL | 0467 | Choux chinois, "Pe-tsai" (brass.pekinensis) | 1 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.05 | (*) |
| VL | 0480 | Choux verts | 1 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.05 | (*) |
| VS | 0624 | Céleris | 0.05 | (*) |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 0.2 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.05 | (*) |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.2 | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.05 | (*) |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) F V |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.1 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.05 | (*) |
| VO | 0051 | Piments | 0.5 | |
| FP | 0230 | Poires | 0.5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| FB | 0269 | Raisin | 1 | |
| DF | 0269 | Raisins secs | 2 | |
| GC | 0649 | Riz | 0.1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 0.2 | (graisse) V |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 2 | (graisse) V |

Copyrighted material

(20) **2,4-D**

JMPR 70, 71, 74, 75, 80, 85, 86, 87(correction à 1986)
DJA 0.3 mg/kg de poids corporel | (1975)
Résidu 2,4-D.
Note Le 2,4-D continue à être utilisé; il est maintenu dans l'attente d'un complément d'informations de la part du fabricant (23.320).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| GC | 0647 | Avoine | 0.5 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.5 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 0.1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | (*) |
| FB | 0264 | Mûres de ronce | 0.1 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| GC | 0640 | Orge | 0.5 | |
| FB | 0019 | Petits fruits type vaccinium et busseroles | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.2 | |
| AO3 | 0001 | Produits laitiers | 0.05 | (*) |
| GC | 0649 | Riz | 0.05 | (*) |
| GC | 0650 | Seigle | 0.5 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.05 | (*) |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

(21) **DDT**

JMPR 65, 66, 67, 68, 69, 78, 79, 80, 83, 84
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1984)
Résidu Somme des résidus de p,p'-DDT, o, p'-DDT, p,p'-DDE et p,p'-TDE (DDD) (résidu liposoluble).

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|
| GC 0080 | Graines céréalières | 0.1 | E T 1/ |
| ML 0106 | Laits | 0.05 | F E T 1/ |
| PE 0112 | Oeufs | 0.5 | E T 1/ |
| MM 0095 | Viande | 5 | (graisse) E T 1 |

1/ Limites temporaires dans l'attente d'un nouvel examen sur des BPA et des données de surveillance (23.77).

Copyrighted material

## (22) DIAZINON

JMPR 65, 66, 67, 68, 70, 75, 79
DJA 0.002 mg/kg de poids corporel | (1970)
Résidu Diazinon (liposoluble).

| Produit code | No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 0.7 | |
| TN | 0660 | Amandes | 0.1 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.1 | |
| AO2 | 0002 | Fruits (sauf....) | 0.5 | 1/ |
| SO | 0699 | Graines de carthame | 0.1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.1 | |
| SO | 0702 | Graines de tournesol | 0.1 | |
| OC | 0305 | Huile d'olive, | 2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | F V |
| AO1 | 0002 | Légumes (sauf...) | 0.5 | 1/ |
| VL | 0053 | Légumes à feuilles | 0.7 | |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.7 | |
| TN | 0666 | Noisettes | 0.1 | |
| TN | 0678 | Noix | 0.1 | |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.1 | |
| FT | 0305 | Olives | 2 | |
| GC | 0640 | Orge | 0.1 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.7 | |
| CM | 1205 | Riz poli | 0.1 | |
| MM | 0097 | Viande de bovins,porcins et ovins | 0.7 | (graisse) V |

1/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (25) DICHLORVOS

JMPR 65, 66, 67, 69, 70, 74, 77
DJA 0.004 mg/kg de poids corporel | (confirmé 1977)
Résidu Dichlorvos.
Note Les résidus diminuent rapidement au cours de l'entreposage et du transport. Les LMR Codex sont fondées sur les résidus dont la présence est probable au moment de la récolte ou de l'abattage.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 2 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.05 | |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.5 | |
| AO2 | 0001 | Fruits | 0.1 | |
| SB | 0715 | Fèves de cacao | 5 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 2 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 1 | |
| VD | 0533 | Lentilles (sèches) | 2 | |
| AO1 | 0002 | Légumes (sauf...) | 0.5 | 1/ |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 2 | Po |
| MM | 0097 | Viande de bovins,porcins et ovins | 0.05 | |
| MM | 0814 | Viande de caprins | 0.05 | |

1/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (26) DICOFOL

JMPR 68, 70, 74, 92
DJA 0.002 mg/kg de poids corporel | (1992)
Résidu Dicofol.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VC | 0424 | Concombres | 2 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 2 | |
| FB | 0275 | Fraises | 1 | |
| AO2 | 0002 | Fruits (sauf....) | 5 | 1/ |
| DH | 1100 | Houblon sec | 5 | |
| AO1 | 0002 | Légumes (sauf...) | 5 | 1/ |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |

1/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (27) DIMETHOATE

JMPR 65, 66, 67, 70, 73(éval. du formothion)77, 78, 83, 84, 86, 87, 88, 90
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1987)
Résidu Diméthoate.
Note Voir aussi (55) ométhoate.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| FI | 0327 | Bananes | 1 | Po |
| VR | 0574 | Betteraves | 0.2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | |
| VR | 0577 | Carottes | 1 | |
| FB | 0278 | Cassis, groseilles noires | 2 | |
| FS | 0013 | Cerises | 2 | |
| VS | 0469 | Chicorée witloof(pousses) | 0.5 | |
| VL | 0480 | Choux verts | 0.5 | |
| VS | 0624 | Céleris | 1 | |
| VL | 0502 | Epinards | 1 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 1 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 3 | |
| OR | 0305 | Huile d'olive, raffinée | 0.05 | (*) |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.5 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.2 | |
| FT | 0305 | Olives | 1 | |
| DM | 0305 | Olives traitées | 0.05 | (*) |
| VO | 0051 | Piments | 1 | Po |
| FP | 0230 | Poires | 1 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | |
| FB | 0269 | Raisin | 1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | Po |

Copyrighted material

## (29) DIPHENYLE

JMPR 66, 67
DJA 0.125 mg/kg de poids corporel | (1967)
Résidu Diphényle:

| Produit code No. | N a m e | LMR (mg/kg) | | |
|---|---|---|---|---|
| FC 0001 | Agrumes | 110 | Po | 1/ |

1/ A sa 24e session, le CCPR a décidé de recommander la suppression de la CXL pour les agrumes (24.79).

Copyrighted material

(30) **DIPHENYLAMINE**

JMPR 69, 76, 79, 82, 84
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1984)
Résidu Diphénylamine.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|
| FP 0226 | Pommes | 5 | Po |

Copyrighted material

## (31) DIQUAT

JMPR 70, 72, 76, 77, 78

DJA 0.008 | de diquat-cation/kg de poids corporel (1977).

Résidu Diquat sous forme cationique.

Note Généralement sous forme de dibromure (JMPR 1970). Soumis à examen périodique (24.241).

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.05 | (*) |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 2 | |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 2 | |
| CF | 1211 | Farine de blé | 0.2 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 2 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 1 | |
| SO | 0698 | Graines de pavot | 5 | |
| SO | 0702 | Graines de tournesol | 0.5 | |
| VP | 0062 | Haricots écossés | 0.5 | |
| OR | 0495 | Huile de colza comestible | 0.1 | |
| OR | 0691 | Huile de coton comestible | 0.1 | |
| OR | 0700 | Huile de sésame, comestible | 0.1 | |
| OR | 0702 | Huile de tournesol, comestible | 0.1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) |
| A01 | 0002 | Légumes (sauf...) | 0.05 | (*) 1/ |
| GC | 0645 | Maïs | 0.1 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| GC | 0640 | Orge | 5 | |
| VP | 0064 | Pois écossés | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.2 | |
| GC | 0649 | Riz | 5 | |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.2 | |
| CM | 1205 | Riz poli | 0.2 | |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 5 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 2 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

1/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (32) ENDOSULFAN

JMPR 65, 67, 68, 71, 74, 75, 82, 85, 89
DJA 0.006 mg/kg de poids corporel | (1989)
Résidu Somme des résidus d'alpha- et bêta-endosulfan et de sulfate d'endosulfan (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | |
| VR | 0577 | Carottes | 0.2 | |
| FS | 0013 | Cerises | 1 | |
| VL | 0480 | Choux verts | 1 | |
| VS | 0624 | Céleris | 2 | |
| VL | 0502 | Epinards | 2 | |
| VL | 0483 | Feuilles de laitue | 1 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 1 | |
| AO2 | 0001 | Fruits | 2 | 2/ |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 1 | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.5 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 1 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 1 | |
| AO1 | 0002 | Légumes (sauf...) | 2 | 2/ 3/ |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.2 | |
| VR | 0508 | Patates douces | 0.2 | |
| VP | 0528 | Petits pois (jeunes cosses) | 0.5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.2 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 1 | |
| GC | 0649 | Riz | 0.1 | |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 30 | |
| AL | 1023 | Trèfle | 1 | |
| AL | 1028 | Trèfle | 1 | |

2/ A sa 22e session, le CCPR est convenu de recommander de supprimer les LMR générales (22.270); toutefois, comme cette substance était à l'ordre du jour de la JMPR de 1993, le Comité est convenu d'attendre cette évaluation (23.248).
3/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (33) ENDRINE

JMPR 65, 70, 74, 75, 92

DJA 0.0002 mg/kg de poids corporel | (1970)

Résidu Somme des résidus de l'endrine et du delta-céto-andrine (résidu liposuble).

Note A sa 22e session, le CCPR est convenu de maintenir les CXL en attendant que des données de surveillance aient été obtenues justifiant la proposition de remplacer les LMR par des LRE (22.357).

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.02 | (*) | E | T | 1/ | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 1 | (graisse) | E | T | | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.1 | | E | T | 1/ | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.1 | | E | T | 1/ | |
| OR | 0691 | Huile de coton comestible | 0.02 | (*) | E | T | 1/ | |
| ML | 0106 | Laits | 0.0008 | | F E | | 1/ | |
| VC | 0045 | Légumes-fruits, Cucurbitacées | 0.05 | | E | | | |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.02 | (*) | E | T | 1/ | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.2 | | E | T | 1/ | |
| GC | 0640 | Orge | 0.02 | (*) | E | T | 1/ | |
| FP | 0226 | Pommes | 0.02 | (*) | E | T | 1/ | |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.02 | (*) | E | T | 1/ | |
| CM | 1205 | Riz poli | 0.02 | (*) | E | T | 1/ | |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.02 | (*) | E | T | 1/ | |
| MM | 0095 | Viande | 0.1 | (graisse) | E | | 1 | |

1/ La JMPR de 1990 n'avait pas de données indiquant que les LMR fixées pour ces substances étaient en rapport avec les emplois homologués actuels; elle a par conséquent recommandé de les transformer en LRE temporaires, dans l'attente d'un complément d'informations.

Copyrighted material

## (34) ETHION

JMPR 68, 69, 70, 72, 75, 82, 83, 85, 86, 89, 90
DJA 0.002 mg/kg de poids corporel | (1990)
Résidu Ethion (liposoluble).
Note Comme l'AJMT pour cette substance dépasse la DJA, le Comité a estimé qu'il fallait revoir les BPA pour l'éthion (23.93).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0822 | Abats comestibles d'ovins | 0.2 | (*) |
| MO | 0818 | Abats comestibles de porc | 0.2 | (*) |
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 1 | |
| MO | 0814 | Abats comestibles de caprins | 0.2 | (*) |
| MO | 0816 | Abats comestibles de cheval | 0.2 | (*) |
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.2 | (*) |
| FS | 0240 | Abricots | 0.1 | (*) |
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| VA | 0381 | Ail | 1 | |
| TN | 0660 | Amandes | 0.1 | (*) |
| VO | 0440 | Aubergines | 1 | |
| FS | 0013 | Cerises | 0.1 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.2 | (*)(graisse) |
| TN | 0664 | Châtaignes | 0.1 | (*) |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | |
| FB | 0275 | Fraises | 2 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.5 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | F V |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | (*) |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 2 | |
| FS | 0245 | Nectarines | 1 | |
| TN | 0666 | Noisettes | 0.1 | (*) |
| TN | 0678 | Noix | 0.1 | (*) |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.1 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.2 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 1 | |
| VO | 0051 | Piments | 1 | |
| FP | 0230 | Poires | 2 | |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 2 | |
| VC | 0433 | Potirons d'hiver | 0.5 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 2 | |
| VC | 0431 | Pâtissons | 0.5 | |
| FS | 0247 | Pêches | 1 | |

Copyrighted material

## (34) ETHION

JMPR 68, 69, 70, 72, 75, 82, 83, 85, 86, 89, 90
DJA 0.002 mg/kg de poids corporel | (1990)
Résidu Ethion (liposoluble).
Note Comme l'AJMT pour cette substance dépasse la DJA, le Comité a estimé qu'il fallait revoir les BPA pour l'éthion (23.93).

| Produit code | No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FB | 0269 | Raisin | 2 | |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 2 | |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 0.2 | (*)(graisse) |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 2.5 | (graisse) V |
| MM | 0814 | Viande de caprins | 0.2 | (*) (graisse) |
| MM | 0816 | Viande de cheval, d'équides | 0.2 | (*) (graisse) |
| MM | 0818 | Viande de porc | 0.2 | (*) (graisse) |

Copyrighted material

## (35) ETHOXYQUINE

JMPR 69
DJA 0.06 mg/kg de poids corporel | (1969)
Résidu Ethoxyquine.
Note A sa 22e session, le CCPR est convenu que des informations complémentaires étaient nécessaires pour les CXL (22.358).

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|
| FP 0230 | Poires | 3 | Po |
| FP 0226 | Pommes | 3 | Po |

Copyrighted material

## (37) FENITROTHION

JMPR 69, 74, 76, 77, 79, 82, 83, 84, 86, 87, 88, 89
DJA 0.005 mg/kg de poids corporel | (1988)
Résidu Fénitrothion (liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.1 | |
| FS | 0013 | Cerises | 0.5 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.5 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.1 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.05 | (*) |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 5 | PoP |
| CF | 1211 | Farine de blé | 2 | PoP |
| FB | 0275 | Fraises | 0.5 | |
| SB | 0715 | Fèves de cacao | 0.1 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 10 | Po |
| ML | 0106 | Laits | 0.002 | (*) E,F |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.5 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.05 | (*) |
| CP | 1211 | Pain blanc | 0.2 | PoP |
| VO | 0051 | Piments | 0.1 | |
| VA | 0384 | Poireaux | 0.2 | |
| FP | 0230 | Poires | 0.5 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 0.5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| FS | 0247 | Pêches | 1 | |
| VR | 0494 | Radis | 0.2 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.5 | |
| CM | 1205 | Riz poli | 1 | PoP |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.1 | |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 20 | PoP |
| CF | 0654 | Son de blé, traité | 2 | PoP |
| CM | 1206 | Son de riz, non traité | 20 | PoP |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 0.5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) E (graisse) |

Copyrighted material

## (38) FENSULFOTHION

JMPR 72, 82, 83

DJA 0.0003 mg/kg de poids corporel | (confirmé 1982)

Résidu Somme des résidus du fensulfothion, de son analogue oxygéné et de ses sulfones, exprimée en fensulfothion.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0822 | Abats comestibles d'ovins | 0.02 | (*) |
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 0.02 | (*) |
| MO | 0814 | Abats comestibles de caprins | 0.02 | (*) |
| FI | 0353 | Ananas | 0.05 | (*) |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.05 | (*) |
| FI | 0327 | Bananes | 0.02 | (*) |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | |
| GC | 0645 | Maïs | 0.1 | |
| GC | 0656 | Maïs perlé,maïs à éclater | 0.1 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | |
| VR | 0497 | Rutabagas | 0.1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.1 | |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 0.02 | (*)(graisse) |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.02 | (*)(graisse) |
| MM | 0814 | Viande de caprins | 0.02 | (*)(graisse) |

Copyrighted material

## (39) FENTHION

JMPR 71, 75, 77, 78, 79, 80, 83, 89

DJA 0.001 mg/kg de poids corporel | (1980)

Résidu Somme des résidus du fenthion, de son analogue oxygéné et de leurs sulfoxides et de leurs sulfones, exprimée en fenthion (résidu liposoluble).

Note Soumis à examen périodique (24.241).

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| FI | 0327 | Bananes | 1 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.1 | |
| FS | 0013 | Cerises | 2 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 1 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 2 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.1 | |
| OC | 0305 | Huile d'olive, | 1 | |
| JF | 0001 | Jus d'agrumes | 0.2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | F V |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 2 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| FT | 0305 | Olives | 1 | |
| VR | 0508 | Patates douces | 0.1 | |
| FP | 0230 | Poires | 2 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 2 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| VC | 0433 | Potirons d'hiver | 0.2 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 1 | |
| VC | 0431 | Pâtissons | 0.2 | |
| FS | 0247 | Pêches | 2 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.5 | |
| GC | 0649 | Riz | 0.1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |
| MM | 0095 | Viande | 2 | (graisse) V |

Copyrighted material

## (40) FENTINE

JMPR 65, 70, 72, 86, 91

DJA 0.0005 mg/kg de poids corporel | (1970 et confirmé 1991)

Résidu Fentine, à l'exclusion de l'étain inorganique et des di- et mono-phénylétain.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.05 | (*) | 1/ |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.2 | | |
| VR | 0577 | Carottes | 0.2 | | 1/ |
| VS | 0624 | Céleris | 1 | | 1/ |
| VR | 0578 | Céleris-raves | 0.1 | | 1/ |
| SB | 0715 | Fèves de cacao | 0.1 | (*) | 1/ |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | (*) | 1/ |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.05 | (*) | 1/ |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | | |
| GC | 0649 | Riz | 0.1 | (*) | |

1/ Le Comité a décidé de recommander que les CXL en vigueur soient supprimées si de nouvelles informations ne sont pas transmises.

Copyrighted material

## (41) FOLPET

JMPR 69, 73, 74, 82, 84, 86, 87, 90
DJAT 0.01 mg/kg de poids corporel | (DJA temporaire 1986-1990 prolongée jusqu'en 1993).
Résidu Folpet.
Note A sa 24e session, le CCPR a décidé de conserver les CXL de tous les produits en tant que limites temporaires (24.89), indépendamment du statut de la DJA.

| Produit code No. | | Name | LMRT (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 10 | T 1/ |
| FS | 0013 | Cerises | 15 | T |
| VC | 0424 | Concombres | 2 | T |
| FB | 0275 | Fraises | 20 | T |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 15 | T 1/ |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 2 | T 1/ |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 2 | T |
| FP | 0226 | Pommes | 10 | T |
| FB | 0269 | Raisin | 25 | T |
| VO | 0448 | Tomates | 5 | T |

1/ La JMPR de 1990 a proposé de supprimer les CXL car l'utilisation de cette substance est improbable.

Copyrighted material

(42) **FORMOTHION**

JMPR 69, 72, 73, 78
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1973)
Résidu Formothion.
Note Voir également les entrées 27) diméthoate et 55) ométhoate.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|
| FC 0001 | Agrumes | 0.2 |

Copyrighted material

## (43) HEPTACHLORE

JMPR 65, 66, 67, 68, 69, 70, 74, 75, 77, 87, 91
DJA 0.0001 mg/kg de poids corporel | (1991)
Résidu Somme des résidus d'heptachlore et d'époxyde d'heptachlore (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 0.01 | E |
| FI | 0353 | Ananas | 0.01 | E |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | E |
| VR | 0577 | Carottes | 0.2 | E T 1/ |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.2 | E (graisse) |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.02 | E |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.02 | E |
| OC | 0541 | Huile de soja, brute | 0.5 | E |
| OR | 0541 | Huile de soja, raffinée | 0.02 | E |
| ML | 0106 | Laits | 0.006 | E,F |
| AO1 | 0002 | Légumes (sauf...) | 0.05 | E T 1/ 2/ |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | E |
| VP | 0541 | Soja (fèves immatures) | 0.02 | E |
| VO | 0448 | Tomates | 0.02 | E T 1/ |
| MM | 0095 | Viande | 0.2 | E (graisse) |

1/ Limite temporaire dans l'attente d'un complément d'informations.
2/ (Sauf mention spéciale).

Copyright/Droits d'auteur

## (45) ACIDE CYANHYDRIQUE

JMPR 65
DJA 0.05 mg/kg de poids corporel | (1965)
Résidu Tous les cyanures, exprimés en acide cyanhydrique.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|
| CF 1211 | Farine de blé | 6 | PoP |
| GC 0080 | Graines céréalières | 75 | Po |

Copyrighted material

## (46) PHOSPHURE D'HYDROGENE

JMPR 65, 66, 67, 69, 71
DJA | Pas nécessaire.
Résidu Tous les phosphures, exprimés en phosphure d'hydrogène.
Note De bonnes pratiques d'utilisation devraient garantir que les résidus ont disparu au moment de la consommation (JMPR, 1966).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.01 | Po |
| HS | 0093 | Epices | 0.01 | Po |
| DF | 0167 | Fruits secs | 0.01 | Po |
| TN | 0085 | Fruits à coque | 0.01 | Po |
| SB | 0715 | Fèves de cacao | 0.01 | Po |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.1 | Po |
| DV | 0168 | Légumes secs | 0.01 | Po |

Copyrighted material

## (47) BROMURE INORGANIQUE

JMPR 68, 69, 71, 79, 81, 83, 88, 89, 92
DJA 1 mg/kg de poids corporel | (Confirmé 1988)
Résidu Ion bromure.
Note Les LMR s'appliquent à l'ion bromure de toutes origines mais ne visent pas le brome lié par covalence (JMPR de 1989).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 30 | |
| FI | 0326 | Avocats | 75 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 100 | |
| VC | 0424 | Concombres | 50 | |
| VS | 0624 | Céleris | 300 | |
| DF | 0295 | Dattes,sèches ou séchées et confites | 100 | |
| HS | 0093 | Epices | 400 | |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 50 | |
| DF | 0297 | Figues sèches ou sèches/ confites | 250 | |
| FB | 0275 | Fraises | 30 | |
| AO2 | 0002 | Fruits (sauf....) | 20 | 1/ |
| DF | 0167 | Fruits secs | 30 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 50 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 100 | |
| DH | 0170 | Plantes aromatiques sèches | 400 | |
| DF | 0014 | Pruneaux | 20 | |
| DF | 0247 | Pêches séchées | 50 | |
| DF | 0269 | Raisins secs | 100 | |
| VO | 0448 | Tomates | 75 | |

1/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (48) LINDANE

JMPR 65, 66, 67, 68, 69, 70(Annexe VI 71 Ev) 71, 73, 74, 75, 77, 78, 79, 89
DJA 0.008 mg/kg de poids corporel | (1989)
Résidu Gamma-HCH (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FB | 0265 | Airelles | 3 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | |
| DM | 1215 | Beurre de cacao | 1 | |
| VR | 0577 | Carottes | 0.2 | E |
| FS | 0013 | Cerises | 0.5 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.7 | E (graisse) |
| VB | 0403 | Choux de Milan à feuilles frisées | 0.5 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.5 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.5 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.5 | |
| VB | 0405 | Choux-raves | 1 | |
| VL | 0476 | Endives,chicorées endives | 2 | |
| VL | 0502 | Epinards | 2 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 0.1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 3 | |
| SB | 0715 | Fèves de cacao | 1 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.5 | Po |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.05 | (*) |
| FB | 0279 | Groseilles, Rouges, Blanches | 0.5 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 1 | Po |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | F V |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 2 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.1 | E |
| FP | 0230 | Poires | 0.5 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 0.5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 0.5 | |
| DM | 1216 | Pâte de cacao | 1 | |
| VR | 0494 | Radis | 1 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 2 | |
| MM | 0097 | Viande de bovins,porcins et ovins | 2 | (graisse) V |

Copyrighted material

## (49) MALATHION

JMPR 65, 66, 67(corr. au rapport et éval de 66), 68, 69, 70, 73, 75, 77, 84
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1966)
Résidu Malathion.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 4 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.5 | |
| VB | 0400 | Brocolis | 5 | |
| FS | 0013 | Cerises | 6 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 8 | |
| VL | 0480 | Choux verts | 3 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.5 | |
| VB | 0405 | Choux-raves | 0.5 | |
| VS | 0624 | Céleris | 1 | |
| VL | 0476 | Endives,chicorées endives | 8 | |
| VL | 0502 | Epinards | 8 | |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 2 | PoP |
| CF | 1251 | Farine complète de seigle | 2 | PoP |
| CF | 1211 | Farine de blé | 2 | PoP |
| CF | 1250 | Farine de seigle | 2 | PoP |
| FB | 0275 | Fraises | 1 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 8 | |
| DF | 0167 | Fruits secs | 8 | |
| AO5 | 1900 | Fruits à coque (non décortiqués) | 8 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 8 | Po |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 2 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 8 | Po |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 8 | |
| VD | 0533 | Lentilles (sèches) | 8 | |
| FB | 0020 | Myrtilles | 0.5 | |
| FB | 0264 | Mûres de ronce | 8 | |
| VR | 0506 | Navets potagers | 3 | |
| VO | 0051 | Piments | 0.5 | |
| FP | 0230 | Poires | 0.5 | |
| VL | 0464 | Poirée, bettes, blettes | 0.5 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 2 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 6 | |
| FS | 0247 | Pêches | 6 | |
| VR | 0075 | Racines et tubercules (légumes) | 0.5 | 1/ |
| FB | 0269 | Raisin | 8 | |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 20 | PoP |

Copyrighted material

## (49) MALATHION

JMPR 65, 66, 67(corr. au rapport et éval de 66), 68, 69, 70, 73, 75, 77, 84
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1966)
Résidu Malathion.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|
| CM 0650 | Son de seigle,non traité | 20 | PoP |
| VO 0448 | Tomates | 3 | |

1/ (Sauf les navets).

Copyrighted material

## (51) METHIDATHION

JMPR 72, 75, 79, 92
DJA 0.001 mg/kg de poids corporel | (1992)
Résidu Méthidathion (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0097 | Abats comestibles de bovins, porcins et ovins | 0.02 | (*) |
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.02 | (*) |
| FS | 0240 | Abricots | 0.2 | |
| FS | 0013 | Cerises | 0.2 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.02 | (*) |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.2 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.2 | |
| FC | 0002 | Citrons et Limes | 2 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.2 | |
| MF | 0822 | Graisse d'ovins | 0.02 | (*) |
| MF | 0812 | Graisse de bovins | 0.02 | (*) |
| MF | 0818 | Graisse de porc | 0.02 | (*) |
| PF | 0111 | Graisses de volaille | 0.02 | (*) |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.1 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 3 | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.0008 | (*) F |
| VL | 0053 | Légumes à feuilles | 0.2 | |
| FC | 0003 | Mandarines | 5 | |
| GC | 0645 | Maïs | 0.1 | |
| FS | 0245 | Nectarines | 0.2 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.02 | (*) |
| FC | 0004 | Oranges, Douces, Amères | 2 | |
| FC | 0005 | Pamplemousses ou Pomelos | 2 | |
| FP | 0230 | Poires | 0.5 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 0.5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.02 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 0.2 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.2 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.2 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.1 | |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 0.1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.1 | |
| MM | 0097 | Viande de bovins,porcins et ovins | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (53) MEVINPHOS

JMPR 65, 72
DJA 0.0015 mg/kg de poids corporel | (1972)
Résidu Somme des cis- et trans-mévinphos.
Note A sa 22e session, le CCPR est convenu que des informations complémentaires étaient nécessaires pour les CXL (22.358).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 0.2 |
| FC | 0001 | Agrumes | 0.2 |
| VB | 0400 | Brocolis | 1 |
| VR | 0577 | Carottes | 0.1 |
| FS | 0013 | Cerises | 1 |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 1 |
| VB | 0041 | Choux pommés | 1 |
| VL | 0480 | Choux verts | 1 |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 1 |
| VC | 0424 | Concombres | 0.2 |
| VL | 0502 | Epinards | 0.5 |
| FB | 0275 | Fraises | 1 |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.1 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.5 |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.05 |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.1 |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 |
| FP | 0230 | Poires | 0.2 |
| VP | 0063 | Pois | 0.1 |
| FP | 0226 | Pommes | 0.5 |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 |
| FS | 0247 | Pêches | 0.5 |
| FB | 0269 | Raisin | 0.5 |
| VO | 0448 | Tomates | 0.2 |

Copyrighted material

## (54) MONOCROTOPHOS

JMPR 72, 75, 91
DJA 0.00005 mg/kg de poids corporel | (1991)
Résidu Monocrotophos.
Note La DJA a été abaissée (elle était de 0,006 mg/kg de poids corporel).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0097 | Abats comestibles de bovins, porcins et ovins | 0.02 | (*) |
| MO | 0814 | Abats comestibles de caprins | 0.02 | (*) |
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.02 | (*) |
| FC | 0001 | Agrumes | 0.2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| VR | 0577 | Carottes | 0.05 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.02 | (*) |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.2 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.2 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.2 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.1 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.2 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 1 | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.05 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.002 | (*) |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | (*) |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.05 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.02 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| FP | 0230 | Poires | 1 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| AO3 | 0001 | Produits laitiers | 0.02 | (*) |
| VP | 0541 | Soja (fèves immatures) | 0.05 | (*) |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0097 | Viande de bovins,porcins et ovins | 0.02 | (*) |
| MM | 0814 | Viande de caprins | 0.02 | (*) |

Copyright Food Institute

## (55) OMETHOATE

JMPR 71, 75, 78, 79, 81, 84, 85, 86, 87, 88, 90
DJA 0.0003 mg/kg de poids corporel | (1985)
Résidu Ométhoate.
Note Les LMR s'appliquent aux résidus qui peuvent résulter de l'emploi de formothion, de diméthoate ou d'ométhoate (JMPR de 1988).
Le Comité a décidé que la source de chaque résidu devra être mentionnée à toutes les rubriques concernant l'ométhoate (23.101).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 2 |
| VS | 0620 | Artichauts | 0.5 |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 |
| VB | 0400 | Brocolis | 0.2 |
| VR | 0577 | Carottes | 0.05 |
| FB | 0278 | Cassis, groseilles noires | 2 |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.2 |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.2 |
| VL | 0480 | Choux verts | 0.2 |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.2 |
| VC | 0424 | Concombres | 0.2 |
| VS | 0624 | Céleris | 0.1 |
| VL | 0502 | Epinards | 0.1 |
| VL | 0483 | Feuilles de laitue | 0.2 |
| FB | 0275 | Fraises | 1 |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.05 |
| VP | 0061 | Haricots, sauf fèves et soja | 0.2 |
| DH | 1100 | Houblon sec | 3 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.2 |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.2 |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 |
| VO | 0051 | Piments | 1 |
| VP | 0063 | Pois | 0.1 |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 |
| VO | 0448 | Tomates | 1 |

Copyright Food Institute

## (56) ORTHO-PHENYLPHENOL

JMPR 69, 75, 83, 85, 89, 90

DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1990)

Résidu Somme du 2-phénylphénol et du 2-phénylphénate, exprimée en 2-phénylphénol.

Note A sa 23e session, le CCPR a décidé de demander des informations sur les BPA en vigueur et sur les données de résidus pertinentes, pour évaluation par la JMPR de 1994 (23.103).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 10 | Po |
| FI | 0353 | Ananas | 10 | Po |
| VR | 0577 | Carottes | 20 | Po |
| FS | 0013 | Cerises | 3 | Po |
| VC | 0424 | Concombres | 10 | Po |
| FS | 0245 | Nectarines | 3 | Po |
| VR | 0508 | Patates douces | 15 | Po |
| VO | 0051 | Piments | 10 | Po |
| FP | 0230 | Poires | 25 | Po |
| FP | 0226 | Pommes | 25 | Po |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 15 | Po |
| FS | 0247 | Pêches | 20 | Po |
| VO | 0448 | Tomates | 10 | Po |

Copyrighted material

## (57) PARAQUAT

JMPR 70, 72, 76, 78, 81, 82, 85, 86

DJA 0.004 | mg de paraquat sous forme cationique par kg de poids corporel (1986)

Résidu Paraquat sous forme cationique (généralement disponible sous forme de bichlorure, JMPR de 1986).

Note La DJA et les LMR sont fondées sur des données résultant de l'emploi de bichlorure de paraquat (23.105).

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0097 | Abats comestibles de bovins, porcins et ovins | 0.05 | (*) 1/ |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.2 | |
| SO | 0702 | Graines de tournesol | 2 | |
| FI | 0351 | Grenadilles | 0.2 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 0.2 | |
| OR | 0691 | Huile de coton comestible | 0.05 | (*) |
| OC | 0702 | Huile de tournesol,brute | 0.05 | (*) |
| OR | 0702 | Huile de tournesol, comestible | 0.05 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) |
| AO1 | 0001 | Légumes | 0.05 | (*) |
| GC | 0645 | Maïs | 0.1 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.01 | (*) |
| FT | 0305 | Olives | 1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.2 | |
| GC | 0649 | Riz | 10 | |
| CM | 1205 | Riz poli | 0.5 | |
| MO | 1288 | Rognons d'ovins | 0.5 | |
| MO | 1280 | Rognons de bovins | 0.5 | |
| MO | 1284 | Rognons de porc | 0.5 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.1 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.5 | |
| MM | 0097 | Viande de bovins,porcins et ovins | 0.05 | (*) |

1/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (58) PARATHION

JMPR 65, 67, 69, 70, 84, 91
DJA 0.005 mg/kg de poids corporel | (1967)
Résidu Parathion.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|
| FS 0240 | Abricots | 1 | |
| FC 0001 | Agrumes | 1 | 1/ |
| AO2 0002 | Fruits (sauf....) | 0.5 | 1/ 2/ |
| AO1 0002 | Légumes (sauf...) | 0.7 | 1/ |
| FS 0247 | Pêches | 1 | |

1/ La JMPR de 1991 a recommandé de supprimer cette LMR.
2/ (Sauf mention spéciale).

Copyrighted material

## (59) PARATHION-METHYLE

JMPR 65, 68, 72, 75, 78, 79, 80, 82, 84, 92
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1984)
Résidu Parathion-méthyle.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| VC | 0424 | Concombres | 0.2 | |
| AO2 | 0001 | Fruits | 0.2 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 0.05 | (*) |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.05 | |
| OR | 0691 | Huile de coton comestible | 0.05 | |
| VB | 0040 | Légumes du genre brassica | 0.2 | |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.2 | |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 0.2 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.2 | |

Copyrighted material

## (60) PHOSALONE

JMPR 72, 75, 76
DJA 0.006 mg/kg de poids corporel | (1972)
Résidu Phosalone.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 1 | |
| VR | 0574 | Betteraves | 2 | |
| VB | 0400 | Brocolis | 1 | |
| FS | 0013 | Cerises | 10 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 1 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 1 | |
| TN | 0664 | Châtaignes | 0.1 | (*) |
| VC | 0424 | Concombres | 1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 1 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.1 | (*) |
| MF | 0822 | Graisse d'ovins | 0.5 | V |
| DH | 1100 | Houblon sec | 2 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 1 | |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.1 | (*) |
| FP | 0230 | Poires | 2 | |
| VP | 0063 | Pois | 1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 5 | |
| FS | 0247 | Pêches | 5 | |
| FB | 0269 | Raisin | 5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 0.05 | (*) V |

Copyrighted material

## (61) PHOSPHAMIDON

JMPR 65, 66, 68, 69, 72, 74, 82, 85, 86
DJA 0.0005 mg/kg de poids corporel | (1986)
Résidu Somme des résidus du phosphamidon (isomères E et Z) et du N-déséthyle-phosphamidon (isomères E et Z).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 0.4 |
| VB | 0400 | Brocolis | 0.2 |
| VR | 0577 | Carottes | 0.2 |
| FS | 0013 | Cerises | 0.2 |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.2 |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.2 |
| VC | 0424 | Concombres | 0.1 |
| VR | 0578 | Céleris-raves | 0.2 |
| VL | 0502 | Epinards | 0.2 |
| FB | 0275 | Fraises | 0.2 |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.1 |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.2 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.1 |
| VC | 0432 | Pastèques | 0.1 |
| VO | 0051 | Piments | 0.2 |
| FP | 0230 | Poires | 0.5 |
| VP | 0063 | Pois | 0.2 |
| FP | 0226 | Pommes | 0.5 |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 0.2 |
| FS | 0247 | Pêches | 0.2 |
| VR | 0075 | Racines et tubercules (légumes) | 0.05 (*) 1/ |
| VO | 0448 | Tomates | 0.1 |

1/ (Sauf carottes et céleri-rave).

Copyrighted material

## (62) BUTOXYDE DE PIPERONYLE

JMPR 65, 66, 67, 69, 72, 92
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel (1972 confirmé 1992)
Résidu Butoxyde de pipéronyle.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 8 | Po T |
| DF | 0167 | Fruits secs | 8 | Po |
| TN | 0085 | Fruits à coque | 8 | Po |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 20 | Po |
| SO | 0089 | Graines oléagineuses, sauf arachides | 8 | Po |
| DV | 0168 | Légumes secs | 8 | Po |
| MD | 0180 | Poisson séché | 20 | Po |

Copyrighted material

## (63) PYRETHRINES

JMPR 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 74
DJA 0.04 mg/kg de poids corporel | (1972)
Résidu Somme des pyréthrines I et II, cinérines I et II, et jasmolines I et II, déterminée à la suite d'un étalonnage à l'aide du pyrèthre étalon international.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| DF | 0167 | Fruits secs | 1 | Po |
| TN | 0085 | Fruits à coque | 1 | Po |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 3 | Po |
| SO | 0088 | Graines oléagineuses | 1 | Po |
| DV | 0168 | Légumes secs | 1 | Po |
| MD | 0180 | Poisson séché | 3 | Po |

Copyrighted material

## (64) QUINTOZENE

JMPR 69, 73, 74, 75, 76(annexe 1, correction au rapport de 75), 77
DJA 0.007 mg/kg de poids corporel | (confirmé 1977)
Résidu Somme des résidus du quintozène, de la pentachloraniline et du méthyl-pentachlorophényl sulfure.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 2 |
| SO | 0703 | Arachides,entières | 5 |
| FI | 0327 | Bananes | 1 |
| VB | 0400 | Brocolis | 0.02 |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.02 |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.03 |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.01 |
| VD | 0526 | Haricots secs | 0.2 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 3 |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 0.01 |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.2 |
| VO | 0448 | Tomates | 0.1 |

Copyrighted material

## (65) THIABENDAZOLE

JMPR 70, 71, 72, 75, 77, 79, 81
DJA 0.3 | 0,3 mg/kg de poids corporel |(1977)
Résidu Thiabendazole ou, dans le cas de produits d'origine animale, somme des résidus du thiabendazole et du 5-hydroxy-thiabendazole.

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0096 | Abats comest. (bovins, ovins, équidés, . . . .) | 0.1 | (*) |
| FC | 0001 | Agrumes | 10 | Po |
| FI | 0327 | Bananes | 3 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 5 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 10 | |
| FB | 0275 | Fraises | 3 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.1 | (*) |
| DM | 0596 | Mélasse de betteraves sucrières | 1 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| FP | 0230 | Poires | 10 | |
| FP | 0226 | Pommes | 10 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 5 | Po 1/ |
| AB | 0596 | Pulpe sèche de betteraves sucrières | 5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 2 | |
| MM | 0096 | Viande de bovins,caprins, équidés, porcins/ovins | 0.1 | (*) |

1/ Lavées avant analyse.

Copyrighted material

## (66) TRICHLORFON

JMPR 71, 75, 78, 87
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1978)
Résidu Trichlorfon.
Note Soumis à examen périodique (24.241).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0818 | Abats comestibles de porc | 0.1 | |
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 0.1 | |
| FC | 0001 | Agrumes | 0.1 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | |
| VS | 0620 | Artichauts | 0.1 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.05 | |
| FI | 0327 | Bananes | 1 | |
| VR | 0574 | Betteraves | 0.2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | |
| VR | 0577 | Carottes | 0.05 | |
| FS | 0013 | Cerises | 0.1 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.2 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.5 | |
| VL | 0480 | Choux verts | 0.2 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.2 | |
| VS | 0624 | Céleris | 0.2 | |
| VL | 0502 | Epinards | 0.5 | |
| VL | 0485 | Feuilles de moutarde | 0.1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 1 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.1 | |
| SO | 0699 | Graines de carthame | 0.1 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.1 | |
| SO | 0693 | Graines de lin | 0.1 | |
| MF | 0812 | Graisse de bovins | 0.1 | |
| MF | 0818 | Graisse de porc | 0.1 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.1 | |
| VP | 0534 | Haricots de Lima(gousses/ graines vertes) | 0.1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | V |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.5 | |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.2 | |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.1 | |
| HH | 0740 | Persil | 0.05 | |
| VO | 0051 | Piments | 1 | |
| VD | 0527 | Pois fourrager (secs) | 0.1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 2 | |

Copyrighted material

## (66) TRICHLORFON

JMPR 71, 75, 78, 87
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1978)
Résidu Trichlorfon.
Note Soumis à examen périodique (24.241).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VC | 0429 | Potirons, citrouilles | 0.1 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.2 | |
| VR | 0494 | Radis | 0.1 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.5 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.2 | |
| MM | 0097 | Viande de bovins,porcins et ovins | 0.1 | V |

Copyright not material

## (67) CYHEXATINE

JMPR 70, 73, 74, 75, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 85, 88, 89, 91, 92
DJA 0.001 mg/kg de poids corporel | (1991)
Résidu Cyhexatine.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 (*) V | |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.5 | |
| FP | 0230 | Poires | 2 | |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 0.5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 2 | |
| AO3 | 0001 | Produits laitiers | 0.05 (*) V | |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 2 | 1/ |
| VO | 0448 | Tomates | 2 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.2 V | |

1/ Suppression proposée par la JMPR de 1991.

Copyrighted material

## (70) BROMOPROPYLATE

JMPR 73
DJA 0.008 mg/kg de poids corporel | (1973)
Résidu Bromopropylate.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 5 |
| FI | 0327 | Bananes | 5 |
| FS | 0013 | Cerises | 5 |
| FB | 0275 | Fraises | 5 |
| SO | 0691 | Graines de coton | 1 |
| DH | 1100 | Houblon sec | 5 |
| AO1 | 0001 | Légumes | 1 |
| FS | 0245 | Nectarines | 5 |
| FP | 0230 | Poires | 5 |
| FP | 0226 | Pommes | 5 |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 5 |
| FS | 0247 | Pêches | 5 |
| FB | 0269 | Raisin | 5 |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 5 |

Copyrighted material

## (72) CARBENDAZIME

JMPR 73, 76, 77, 78, 83, 85, 87, 88, 90

DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1983)

Résidu Carbendazime.

Note Les LMR couvrent les résidus de carbendazime résultant du métabolisme du bénomyle ou du thiophanate-méthyle, ou de l'utilisation directe de carbendazime. Bases de données: B = bénomyl; C = carbendazime; Th = thiophanate-méthyle.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | (*) | B,C |
| VS | 0621 | Asperges | 0.1 | (*) | B |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.5 | | C |
| FI | 0326 | Avocats | 0.5 | | B |
| FI | 0327 | Bananes | 1 | Po | B,C,Th |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | (*) | B,C,Th |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.1 | (*) | B,Th |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.5 | | B |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | | B,C,Th |
| VC | 0425 | Cornichons | 2 | | C,Th |
| VS | 0624 | Céleris | 2 | | B,C |
| AL | 0697 | Fourrage sec d'arachide | 5 | | B,C |
| AL | 0541 | Fourrage sec de soja | 0.1 | (*) | C |
| TN | 0085 | Fruits à coque | 0.1 | (*) | B |
| VP | 0522 | Fèves (gousses vertes/ grains verts) | 2 | | Th |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | (*) | C |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.1 | (*) | C |
| PF | 0840 | Graisse de poulet | 0.1 | (*) | Th |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 2 | | B,C,Th |
| VD | 0071 | Haricots secs | 2 | | B |
| DH | 1100 | Houblon sec | 50 | | C |
| ML | 0106 | Laits | 0.1 | (*) | B |
| FI | 0345 | Mangues | 2 | | B |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 2 | Po, | B,C |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.1 | (*) | B, Th |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 2 | | C,Th |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 5 | | B |
| AS | 0649 | Paille et fourrage secs de riz | 15 | | B,C,Th |
| AS | 0640 | Paille et fourrage (secs) d'orge | 2 | | B |
| VR | 0508 | Patates douces | 1 | | B |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 3 | Po, | B,C 1/ |
| VC | 0433 | Potirons d'hiver | 0.5 | | B |
| VC | 0431 | Pâtissons | 0.5 | | B |

Copyrighted material

## (72) CARBENDAZIME

JMPR 73, 76, 77, 78, 83, 85, 87, 88, 90
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1983)
Résidu Carbendazime.
Note Les LMR couvrent les résidus de carbendazime résultant du métabolisme du bénomyle ou du thiophanate-méthyle, ou de l'utilisation directe de carbendazime. Bases de données: B = bénomyl; C = carbendazime; Th = thiophanate-méthyle.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| VR | 0497 | Rutabagas | 0.1 | (*) | C |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.2 | | C |
| VR | 0505 | Taro | 0.1 | (*) | B |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 0.1 | (*) | B |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.1 | (*) | B |

1/ (Lavées avant analyse).
5/ (washed before analysis)

Copyrighted material

## (74) DISULFOTON

JMPR 73, 75, 79, 81, 84, 91
DJA 0.0003 mg/kg de poids corporel | (1991)
Résidu Somme des résidus du disulfoton, du déméton-S, de leurs sulfoxydes et de leurs sulfones, exprimée en disulfoton.

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FI | 0353 | Ananas | 0.1 | 1/ |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | 1/ |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.5 | |
| AO3 | 1600 | Cultures fourragères vertes | 5 | 2/ |
| VS | 0624 | Céleris | 0.5 | |
| AL | 1031 | Foin ou fourrage de trèfle | 10 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | 1/ |
| GC | 0081 | Graines céréalières (sauf....) | 0.2 | 2/ 3/ |
| AL | 1020 | Luzerne (fourrage sec) | 10 | |
| AO1 | 0001 | Légumes | 0.5 | 2/ |
| GC | 0645 | Maïs | 0.5 | |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.1 | 1/ |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.5 | |
| GC | 0649 | Riz | 0.5 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.1 | 1/ |

1/ La JMPR de 1991 a fixé la limite de détermination a 0,01 mg/kg.
2/ La JMPR de 1991 a recommandé de supprimer la LMR.
3/ (Sauf riz et maïs).

Copyrighted material

## (75) PROPOXUR

JMPR 73, 77, 81, 83, 89, 91
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1973 et confirmé 1989)
Résidu Propoxur.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0013 | Cerises | 3 | |
| FB | 0275 | Fraises | 3 | |
| FB | 0268 | Groseilles à maquereau | 3 | |
| FB | 0279 | Groseilles, Rouges, Blanches | 3 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) |
| AO1 | 0001 | Légumes | 3 | 1/ |
| AL | 0157 | Légumineuses fourragères | 1 | poids frais |
| FB | 0264 | Mûres de ronce | 3 | |
| FP | 0230 | Poires | 3 | |
| FP | 0226 | Pommes | 3 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 3 | |
| FS | 0247 | Pêches | 3 | |
| VR | 0075 | Racines et tubercules (légumes) | 0.5 | 1/ |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.1 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

1/ La JMPR de 1991 a recommandé de supprimer la LMR.

Copyrighted material

## (76) THIOMETON

JMPR 69, 73, 76, 79, 88

DJA 0.003 mg/kg de poids corporel | (1979)

Résidu Somme des résidus du thiométon, de son sulfoxyde et de sa sulfone, exprimée en thiométon.

Note Soumis à examen périodique (24.241).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 0.5 | |
| SO | 0703 | Arachides,entières | 0.5 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.5 | |
| AM | 1051 | Betteraves fourrageres | 0.05 | (*) |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| VR | 0577 | Carottes | 0.05 | (*) |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.5 | |
| FP | 0231 | Coings | 0.5 | |
| VS | 0624 | Céleris | 0.5 | |
| VL | 0476 | Endives,chicorées endives | 0.5 | |
| VL | 0469 | Feuilles de chicorée witloof | 0.5 | |
| AV | 1051 | Feuilles ou collets de betteraves fourr. | 0.05 | (*) |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| FB | 0275 | Fraises | 0.5 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.05 | (*) |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.05 | (*) |
| SO | 0090 | Graines de moutarde | 0.05 | (*) |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.5 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 2 | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.1 | (*) |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.5 | |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 0.1 | (*) poids frais |
| FS | 0244 | Merises, cerises douces | 0.5 | |
| AS | 0081 | Paille et fourrage(secs) de céréales | 0.1 | (*) |
| HH | 0740 | Persil | 0.5 | |
| VO | 0051 | Piments | 0.5 | |
| FP | 0230 | Poires | 0.5 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 0.5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 0.5 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.5 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |

Copyrighted material

## (77) THIOPHANATE-METHYLE

JMPR 73, 75, 77, 78, 88, 90

DJA 0.08 mg/kg de poids corporel | (Confirmé 1977)

Résidu Thiophanate-méthyle, exprimé en carbendazime.

Note Le CCPR recommandera à la Commission de supprimer toutes les CXL lorsque les LMR pour le carbendazime (72) atteindront l'étape 8 (21.112; 22.119).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 10 | Po |
| VR | 0577 | Carottes | 5 | Po |
| FB | 0278 | Cassis, groseilles noires | 5 | |
| FS | 0013 | Cerises | 10 | |
| PM | 0840 | Chair de poulet | 0.1 | (*) |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 1 | |
| VS | 0624 | Céleris | 20 | Po 1/ |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 5 | |
| FB | 0275 | Fraises | 5 | |
| FB | 0272 | Framboises, framboises de virginie | 5 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.1 | (*) |
| FB | 0268 | Groseilles à maquereau | 5 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 5 | |
| FP | 0230 | Poires | 5 | Po |
| FP | 0226 | Pommes | 5 | Po |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 2 | |
| FS | 0247 | Pêches | 10 | Po |
| FB | 0269 | Raisin | 10 | |
| VO | 0448 | Tomates | 5 | |

---

1/ Le Comité a recommandé de supprimer cette CXL tant que des données justifiant une limite aussi élevée correspondant à la LMR pour le carbendazime n'ont pas été communiquées (23.114).

Copyrighted material

(78) **VAMIDOTHION**

JMPR 73, 82, 85, 87, 88, 90, 92
DJA 0.008 mg/kg de poids corporel | (1988)
Résidu Somme du vamidothion, de son sulfoxyde et de sa sulfone, exprimée en vamidothion.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.5 |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.2 |
| FS | 0247 | Pêches | 0.5 |
| FB | 0269 | Raisin | 0.5 |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.2 |

Copyrighted material

## (80) CHINOMETHIONATE

JMPR 68, 74, 77, 81, 83, 84, 87
DJA 0.006 mg/kg de poids corporel | (1987)
Résidu Chinométhionate.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 0.5 | |
| TN | 0660 | Amandes | 0.1 | |
| FI | 0326 | Avocats | 0.1 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.1 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 0.1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 0.2 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.1 | |
| FB | 0268 | Groseilles à maquereau | 0.1 | |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 0.1 | |
| FT | 0307 | Kakis du Japon | 0.05 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.1 | |
| TN | 0669 | Noisettes macadamia,noix du queensland | 0.02 | (*) |
| FI | 0350 | Papayes | 5 | |
| VC | 0432 | Pastèques | 0.02 | |
| FP | 0226 | Pommes | 0.2 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.1 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

(Copyrighted material)

## (81) CHLOROTHALONIL

JMPR 74, 77, 78, 79, 81, 83, 84(corr. au rapport de 83), 85, 87, 88, 90, 92
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1990 confirmé 1992)
Résidu Chlorothalonil.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 5 |
| FB | 0265 | Airelles | 5 |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 |
| SO | 0703 | Arachides,entières | 0.5 |
| FI | 0327 | Bananes | 0.2 |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 1 |
| VB | 0400 | Brocolis | 5 |
| VR | 0577 | Carottes | 1 |
| FS | 0013 | Cerises | 10 |
| VS | 0469 | Chicorée witloof(pousses) | 10 |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 5 |
| VB | 0041 | Choux pommés | 5 |
| VL | 0480 | Choux verts | 10 |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 5 |
| VC | 0424 | Concombres | 5 |
| VS | 0624 | Céleris | 15 |
| VL | 0476 | Endives,chicorées endives | 10 |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 10 |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.2 |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 25 |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 5 |
| VD | 0534 | Haricots de Lima, pois du cap (secs) | 0.5 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 10 |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 1 |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 5 |
| FB | 0264 | Mûres de ronce | 10 |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 5 |
| VO | 0051 | Piments | 10 |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 |
| VC | 0433 | Potirons d'hiver | 5 |
| VC | 0429 | Potirons, citrouilles | 5 |
| VC | 0431 | Pâtissons | 5 |
| FS | 0247 | Pêches | 25 |
| VO | 0448 | Tomates | 5 |

Copyrighted material

## (82) DICHLOFLUANIDE

JMPR 69, 74, 77, 79, 81, 82, 83, 85
DJA 0.3 mg/kg de poids corporel | (1983)
Résidu Dichlofluanide.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| VO | 0440 | Aubergines | 1 |
| GC | 0647 | Avoine | 0.1 |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.1 |
| FS | 0013 | Cerises | 2 |
| VC | 0424 | Concombres | 5 |
| FB | 0275 | Fraises | 10 |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 15 |
| FB | 0268 | Groseilles à maquereau | 7 |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 15 |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 2 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 10 |
| FB | 0264 | Mûres de ronce | 10 |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 |
| GC | 0640 | Orge | 0.1 |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 0.5 |
| VO | 0051 | Piments | 2 |
| FP | 0230 | Poires | 5 |
| FP | 0226 | Pommes | 5 |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 |
| FS | 0247 | Pêches | 5 |
| FB | 0269 | Raisin | 15 |
| GC | 0650 | Seigle | 0.1 |
| VO | 0448 | Tomates | 2 |

Copyrighted material

## (83) DICLORAN

JMPR 74, 77
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1977)
Résidu Dicloran.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 10 | Po |
| VR | 0577 | Carottes | 10 | Po |
| FS | 0013 | Cerises | 15 | Po |
| VS | 0469 | Chicorée witloof(pousses) | 1 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 0.5 | |
| FB | 0275 | Fraises | 10 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 10 | |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 5 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 2 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 10 | |
| FB | 0264 | Mûres de ronce | 5 | |
| FS | 0245 | Nectarines | 10 | Po |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 10 | Po |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 10 | Po |
| FS | 0247 | Pêches | 15 | Po |
| FB | 0269 | Raisin | 10 | Po |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |

Copyrighted material

## (84) DODINE

JMPR 74, 76, 77
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1976)
Résidu Dodine.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|
| FS 0013 | Cerises | 2 |
| FB 0275 | Fraises | 5 |
| FP 0230 | Poires | 5 |
| FP 0226 | Pommes | 5 |
| FS 0247 | Pêches | 5 |
| FB 0269 | Raisin | 5 |

Copyrighted material

## (85) FENAMIPHOS

JMPR 74, 77, 78, 80, 85, 87
DJA 0.0005 mg/kg de poids corporel | (1987)
Résidu Somme du fénamiphos, de son sulfoxyde et de sa sulfone, exprimée en fénamiphos.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FI | 0353 | Ananas | 0.05 | (*) |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.05 | (*) |
| FI | 0327 | Bananes | 0.1 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| VB | 0400 | Brocolis | 0.05 | (*) |
| VR | 0577 | Carottes | 0.2 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.05 | (*) |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.05 | (*) |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.05 | (*) |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | |
| SM | 0716 | Fèves de café torréfiées | 0.1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.05 | (*) |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 0.05 | (*) |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.05 | (*) |
| FC | 0004 | Oranges, Douces, Amères | 0.5 | |
| VR | 0508 | Patates douces | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.2 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.1 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.05 | (*) |
| VO | 0448 | Tomates | 0.2 | |

Copyrighted material

## (86) PIRIMIPHOS-METHYLE

JMPR 74, 76, 77, 79, 83, 85, 92
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1992)
Résidu Pirimiphos-méthyle (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 2 | Po |
| SO | 0703 | Arachides,entières | 25 | Po |
| VR | 0577 | Carottes | 1 | |
| FB | 0278 | Cassis, groseilles noires | 1 | |
| FS | 0013 | Cerises | 2 | |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 5 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 2 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 2 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 2 | |
| VC | 0424 | Concombres | 1 | |
| DF | 0295 | Dattes,sèches ou séchées et confites | 0.5 | Po |
| VL | 0502 | Epinards | 5 | |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 5 | PoP |
| CF | 1251 | Farine complète de seigle | 5 | PoP |
| CF | 1211 | Farine de blé | 2 | PoP |
| FB | 0275 | Fraises | 1 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 1 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 10 | Po |
| FB | 0268 | Groseilles à maquereau | 1 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.5 | |
| OC | 0697 | Huile d'arachide, brute | 15 | PoP |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) F |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 5 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| VA | 0389 | Oignons de printemps | 1 | |
| FT | 0305 | Olives | 5 | |
| CP | 1211 | Pain blanc | 0.5 | PoP |
| CP | 1212 | Pain complet | 1 | PoP |
| VO | 0051 | Piments | 1 | |
| FP | 0230 | Poires | 2 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.05 | (*) |
| MD | 0180 | Poisson séché | 8 | Po |
| FP | 0226 | Pommes | 2 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 2 | |

Copyrighted material

## (86) PIRIMIPHOS-METHYLE

JMPR 74, 76, 77, 79, 83, 85, 92
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1992)
Résidu Pirimiphos-méthyle (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 2 | PoP |
| CM | 1205 | Riz poli | 1 | PoP |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 20 | PoP |
| CM | 1206 | Son de riz, non traité | 20 | PoP |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (90) CHLORPYRIFOS-METHYLE

JMPR 75, 76(modification au rapport de 75 en annexe 1), 79, 90, 91, 92
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1992)

Résidu Chlorpyriphos-méthyle (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 0.05 | |
| PO | 0840 | Abats comestibles de poulet | 0.05 | |
| VS | 0620 | Artichauts | 0.1 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.1 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 10 | Po |
| PM | 0840 | Chair de poulet | 0.05 | |
| VL | 0467 | Choux chinois, "Pe-tsai" (brass.pekinansis) | 0.1 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.1 | |
| CF | 1211 | Farine de blé | 2 | PoP |
| MF | 0812 | Graisse de bovins | 0.05 | |
| PF | 0840 | Graisse de poulet | 0.05 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) F |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.1 | |
| GC | 0645 | Maïs | 10 | Po |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | |
| CP | 1211 | Pain blanc | 0.5 | PoP |
| CP | 1212 | Pain complet | 2 | PoP |
| VO | 0051 | Piments | 0.1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 0.5 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.5 | |
| VR | 0494 | Radis | 0.1 | |
| GC | 0649 | Riz | 0.1 | |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 20 | PoP |
| GC | 0651 | Sorgho | 10 | Po |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 0.1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.05 | |

Copyrighted material

## (94) METHOMYL

JMPR 75, 76, 77, 78, 86, 87, 88, 89, 90

DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1989)

Résidu Somme des résidus du méthomyl et du méthylhydroxythioacétimidate ("méthomyl oxime"), exprimée en méthomyl (JMPR de 1988).

Note A sa 22e session, le CCPR a décidé de regrouper les LMR pour le thiodicarbe et le méthomyl en une seule liste (22.126). En cas de LMR différentes, la limite supérieure sera retenue. Une indication précisant à quelle substance se réfère chaque LMR figurera dans la liste. (23.126)

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 1 | |
| FI | 0353 | Ananas | 0.2 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | |
| VS | 0621 | Asperges | 2 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.2 | |
| GC | 0647 | Avoine | 0.5 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.5 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 5 | |
| VL | 0480 | Choux verts | 5 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 2 | |
| VA | 0387 | Ciboulette | 0.5 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.2 | |
| VS | 0624 | Céleris | 2 | |
| VL | 0502 | Epinards | 5 | |
| AM | 0738 | Foin de menthe | 2 | |
| AL | 1265 | Fourrage de soja (vert) | 10 | |
| AL | 1270 | Fourrage vert d'arachide | 5 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 2 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.1 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 2 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 0.1 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 10 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | (*) |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 5 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 10 | poids frais |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.1 | |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.2 | |
| FS | 0245 | Nectarines | 5 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.2 | |
| GC | 0640 | Orge | 0.5 | |

Copyrighted material

## (94) METHOMYL

JMPR 75, 76, 77, 78, 86, 87, 88, 89, 90

DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1989)

Résidu Somme des résidus du méthomyl et du méthylhydroxythioacétimidate ("méthomyl oxime"), exprimée en méthomyl (JMPR de 1988).

Note A sa 22e session, le CCPR a décidé de regrouper les LMR pour le thiodicarbe et le méthomyl en une seule liste (22.126). En cas de LMR différentes, la limite supérieure sera retenue. Une indication précisant à quelle substance se réfère chaque LMR figurera dans la liste. (23.126)

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| AS | 0647 | Paille et fourrage (secs) d'avoine | 5 | |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 5 | |
| AS | 0640 | Paille et fourrage (secs) d'orge | 5 | |
| VC | 0432 | Pastèques | 0.2 | |
| VO | 0051 | Piments | 1 | |
| VP | 0063 | Pois | 5 | |
| VP | 0064 | Pois écossés | 0.5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | |
| VC | 0431 | Pâtissons | 0.2 | |
| FS | 0247 | Pêches | 5 | |
| FB | 0269 | Raisin | 5 | |
| VP | 0541 | Soja (fèves immatures) | 0.1 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.2 | |
| AF | 0651 | Sorgho fourrager (vert) | 1 | |
| AL | 0528 | Tiges de petits pois (verts) | 10 | poids frais |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (95) ACEPHATE

JMPR 76, 79, 81, 82, 84, 87, 88, 90
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1988 et confirmé 1990)
Résidu Acéphate (le métabolite O,S-diméthyle phosphoramidothioate est le méthamidophos (100), qui fait l'objet de recommandations séparées).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.1 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 10 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 2 | |
| MF | 0812 | Graisse de bovins | 0.1 | |
| MF | 0818 | Graisse de porc | 0.1 | |
| PF | 0111 | Graisses de volaille | 0.1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.1 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 5 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 10 | poids frais |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.5 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.5 | |
| FT | 0312 | Tomates arbustives | 0.5 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.1 | |
| MM | 0818 | Viande de porc | 0.1 | |

Copyrighted material

## (96) CARBOFURAN

JMPR 76, 79, 80, 82, 91
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (Confirmé 1982)
Résidu Somme des résidus du carbofuran et du 3-hydroxycarbofuran, exprimée en carbofuran.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0096 | Abats comest. (bovins, ovins, équidés, . . . .) | 0.05 | (*) |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.1 | (*) |
| GC | 0647 | Avoine | 0.1 | (*) |
| FI | 0327 | Bananes | 0.1 | (*) |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | (*) |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.1 | (*) |
| GS | 0659 | Canne à sucre | 0.1 | (*) |
| VR | 0577 | Carottes | 0.5 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 2 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.5 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.2 | |
| VB | 0405 | Choux-raves | 0.1 | (*) |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 0.2 | |
| FB | 0275 | Fraises | 0.1 | (*) |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | (*) |
| SO | 0090 | Graines de moutarde | 0.1 | (*) |
| SO | 0088 | Graines oléagineuses | 0.1 | (*) |
| MF | 0822 | Graisse d'ovins | 0.05 | (*) |
| MF | 0812 | Graisse de bovins | 0.05 | (*) |
| MF | 0814 | Graisse de caprins | 0.05 | (*) |
| MF | 0816 | Graisse de cheval | 0.05 | (*) |
| MF | 0818 | Graisse de porc | 0.05 | (*) |
| DH | 1100 | Houblon sec | 5 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.1 | (*) |
| AL | 1020 | Luzerne (fourrage sec) | 20 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 5 | |
| GC | 0645 | Maïs | 0.1 | (*) |
| VO | 1275 | Maïs doux (en grains) | 0.1 | (*) |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 5 | poids frais |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | (*) |
| GC | 0640 | Orge | 0.1 | (*) |
| FP | 0230 | Poires | 0.1 | (*) |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.5 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.1 | (*) |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.2 | |

Copyrighted material

## (96) CARBOFURAN

JMPR 76, 79, 80, 82, 91
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (Confirmé 1982)
Résidu Somme des résidus du carbofuran et du 3-hydroxycarbofuran, exprimée en carbofuran.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.2 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.1 | (*) |
| VO | 0448 | Tomates | 0.1 | (*) |
| MM | 0096 | Viande de bovins,caprins, équidés, porcins/ovins | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (97) CARTAP

JMPR 76, 78
DJA 0.1 mg/kg de poids corporel | (1978)
Résidu Cartap, exprimé en base libre.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| VL | 0467 | Choux chinois, "Pe-tsai" (brass.pekinansis) | 2 |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.2 |
| TN | 0664 | Châtaignes | 0.1 |
| DH | 1100 | Houblon sec | 5 |
| FT | 0307 | Kakis du Japon | 1 |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.1 |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 |
| HS | 0784 | Racine de gingembre | 0.1 |
| VR | 0494 | Radis | 1 |
| FB | 0269 | Raisin | 1 |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.1 |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 20 |

Copyrighted material

## (99) EDIFENPHOS

JMPR 76, 79, 81
DJA 0.003 mg/kg de poids corporel | (1981)
Résidu Edifenphos.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 0.02 | (*) |
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.02 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.02 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.01 | (*) |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.1 | |
| CM | 1205 | Riz poli | 0.02 | |
| CM | 1206 | Son de riz, non traité | 1 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (100) METHAMIDOFOS

JMPR 76, 79, 81, 82, 84, 85, 89, 90
DJA 0.004 mg/kg de poids corporel | (1990)
Résidu Méthamidophos.
Note Le méthamidophos est un métabolite de l'acéphate, pour lequel des LMR séparées sont recommandées (voir entrée 95).

| Produit code | No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 1 | |
| VC | 0424 | Concombres | 1 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 1 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.1 | |
| MF | 0822 | Graisse d'ovins | 0.01 | (*) |
| MF | 0812 | Graisse de bovins | 0.01 | (*) |
| MF | 0814 | Graisse de caprins | 0.01 | (*) |
| DH | 1100 | Houblon sec | 5 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 1 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 2 | 1/ |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.05 | 1/ |
| FT | 0312 | Tomates arbustives | 0.01 | (*)1/ |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 0.01 | (*) |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.01 | (*) |
| MM | 0814 | Viande de caprins | 0.01 | (*) |

1/ Sur la base de traitements à l'acéphate.

Copyrighted material

## (101) PIRIMICARBE

JMPR 76, 78, 79, 81, 82, 85,
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Somme des résidus du primicarbe, du déméthyl-pirimicarbe et de l'analogue N-formyle (méthylaminé) du pirimicarbe (déméthyl-formamido-pirimicarbe).

| Produit code No. | | N a m e | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 0.05 | (*) 1/ |
| VO | 0440 | Aubergines | 1 | |
| GC | 0647 | Avoine | 0.05 | (*) |
| VR | 0574 | Betteraves | 0.05 | (*) |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.05 | (*) |
| VB | 0400 | Brocolis | 1 | |
| FB | 0278 | Cassis, groseilles noires | 0.5 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 1 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 1 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 1 | |
| VB | 0405 | Choux-raves | 0.5 | |
| VC | 0424 | Concombres | 1 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 1 | |
| VL | 0473 | Cresson de fontaine | 1 | |
| VS | 0624 | Céleris | 1 | |
| VL | 0476 | Endives,chicorées endives | 1 | |
| VL | 0502 | Epinards | 1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 0.5 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 0.5 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 1 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.2 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.05 | (*) |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 1 | |
| VP | 0062 | Haricots écossés | 0.1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 1 | |
| AL | 1020 | Luzerne (fourrage sec) | 20 | poids sec |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 50 | poids sec |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.05 | (*) |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.05 | (*) |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.05 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.5 | |
| FC | 0004 | Oranges, Douces, Amères | 0.5 | |

Copyrighted material

## (101) PIRIMICARBE

JMPR 76, 78, 79, 81, 82, 85,
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Somme des résidus du primicarbe, du déméthyl-pirimicarbe et de l'analogue N-formyle (méthylaminé) du pirimicarbe (déméthyl-formamido-pirimicarbe).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| GC | 0640 | Orge | 0.05 | (*) |
| VR | 0588 | Panais | 0.05 | (*) |
| HH | 0740 | Persil | 1 | |
| VO | 0444 | Piments forts | 2 | |
| VA | 0384 | Poireaux | 0.5 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.2 | |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 0.5 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.5 | |
| VR | 0494 | Radis | 0.05 | (*) |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

1/ (Sauf orange).

Copyrighted material

## (102) HYDRAZIDE MALEIQUE

JMPR 76, 77, 80, 84

DJA 5 mg/kg de poids corporel | (1984)

Résidu Somme des résidus d'hydrazide maléiques libre et conjugué, exprimée en hydrazide maléique.

Note Basé sur le sel de Na ou de K, pur à 99,9 pour cent et ne contenant pas plus de 1 mg d'hydrazide/kg.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|
| VA 0385 | Oignons (bulbes) | 15 |
| VR 0589 | Pommes de terre | 50 |

Copyrighted material

## (103) PHOSMET

JMPR 76, 77(corr. à eval.de 76), 78, 79, 81, 84, 85, 86, 87, 88

DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1979)

Résidu Somme des résidus du phosmet et de son analogue oxygéné (résidu liposoluble).

Note Soumis à examen périodique (24.241).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 5 | |
| FC | 0001 | Agrumes | 5 | |
| FI | 0335 | Feijoa | 2 | |
| AL | 0072 | Foin ou fourrage sec de pois | 10 | |
| TN | 0085 | Fruits à coque | 0.1 | |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 15 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | (*) F V |
| AL | 1020 | Luzerne (fourrage sec) | 40 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 40 | poids frais |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | 1/ |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.05 | |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 10 | |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 10 | |
| FB | 0020 | Myrtilles | 10 | |
| FS | 0245 | Nectarines | 5 | |
| VR | 0508 | Patates douces | 10 | Po 2/ |
| FP | 0230 | Poires | 10 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.2 | |
| VD | 0072 | Pois (secs) | 0.02 | (*) |
| FP | 0226 | Pommes | 10 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | |
| FS | 0247 | Pêches | 10 | |
| FB | 0269 | Raisin | 10 | |
| AL | 0528 | Tiges de petits pois (verts) | 10 | poids frais |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 1 | (graisse) V |

1/ Grains et rafle, spathes enlevés.
2/ Lavées avant analyse.

Copyrighted material

## (105) DITHIOCARBAMATES

JMPR 65, 67, 70, 74, 77, 80, 83, 84, 85, 87, 88, 92
DJA | 2/

Note Les LMR sont fixées et exprimées en mg de CS 2/kg et renvoient à la somme des résidus résultant de l'utilisation de l'un quelconque ou de chacun des groupes de dithiocarbamates. 3/

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| FI | 0327 | Bananes | 1 |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.2 |
| VR | 0577 | Carottes | 0.5 |
| FS | 0013 | Cerises | 1 |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 |
| VS | 0624 | Céleris | 5 |
| VL | 0476 | Endives,chicorées endives | 1 |
| FB | 0275 | Fraises | 3 |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 5 |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.5 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 5 |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 1 |
| FP | 0230 | Poires | 3 |
| FP | 0226 | Pommes | 3 |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 1 |
| FS | 0247 | Pêches | 3 |
| FB | 0269 | Raisin | 5 |
| VO | 0448 | Tomates | 3 |

---

1/ La JMPR de 1980 a demandé un complément d'informations sur les schémas d'utilisation et des données sur les dosages de résidus avant de confirmer ses estimations de LMR temporaires. Comme cela n'a pas été fait, les limites proposées, qui sont maintenant adoptées en tant que CXL, doivent être considérées comme temporaires à l'exception de celle visant les laitues pommées (20.104; 22.149).

2/ Ferbame, zirame: DJA 0,02 mg/kg de poids corporel. Thirame: DJA temporaire 0,005, retirée par la JMPR de 1985. Mancozèbe, manèbe, zinèbe (y compris le zinèbe provenant du nabame associé au sulfate de zinc): DJA 0,05 mg/kg de poids corporel, pas plus de 0,002 mg/kg de poids corporel (présent sous forme d'éthylènethiourée - 1980). Propinèbe: DJA temporaire 0,005 mg/kg de poids corporel, retirée par la JMPR de 1985.

3/ (a) Diméthyldithiocarbamates résultant de l'emploi du ferbame ou du zirame.
(b) Ethylènebithiocarbamates résultant de l'emploi du mancozèbe, du manèbe ou du zinèbe (y compris le zinèbe provenant du nabame associé au sulfate de zinc).

Copyrighted material

## (107) ETHIOFENCARBE

JMPR 77, 78, 81, 82, 83
DJA 0.1 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Somme de l'éthiofencarbe, de son sulfoxyde et de sa sulfone, exprimée en éthiofencarbe.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 5 | |
| VS | 0620 | Artichauts | 5 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 2 | |
| GC | 0647 | Avoine | 0.05 | |
| AM | 1051 | Betteraves fourrageres | 0.1 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.05 | |
| FS | 0013 | Cerises | 10 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.02 | (*) |
| VL | 0466 | Choux chinois type "pak-choi" | 2 | |
| VL | 0467 | Choux chinois, "Pe-tsai" (brass.pekinansis) | 5 | |
| VC | 0424 | Concombres | 1 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 5 | |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 2 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 2 | |
| VP | 0062 | Haricots écossés | 0.2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | (*) |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 10 | |
| VB | 0040 | Légumes du genre brassica | 2 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.02 | (*) |
| GC | 0640 | Orge | 0.05 | |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 2 | |
| FP | 0230 | Poires | 5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.5 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 5 | |
| FS | 0247 | Pêches | 5 | |
| VR | 0494 | Radis | 0.5 | |
| GC | 0650 | Seigle | 0.05 | |
| VP | 0541 | Soja (fèves immatures) | 0.2 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.02 | (*) |
| MM | 0818 | Viande de porc | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (109) OXYDE DE FENBUTATIN

JMPR 77, 79, 92
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1977 confirmé 1992)
Résidu Oxyde de fenbutatin

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 5 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 1 | |
| FS | 0013 | Cerises | 5 | |
| VC | 0424 | Concombres | 1 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 1 | |
| MO | 0099 | Foie de bovins,caprins, porcins et ovins | 0.2 | |
| MO | 1293 | Foie de cheval | 0.2 | |
| FB | 0275 | Fraises | 3 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | (*) |
| AB | 0226 | Marc de pommes, sec | 20 | |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 1 | |
| FP | 0230 | Poires | 5 | |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 5 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 3 | |
| AB | 0001 | Pulpe sèche d'agrumes | 7 | |
| FS | 0247 | Pêches | 7 | |
| FB | 0269 | Raisin | 5 | |
| MO | 0098 | Rognons de bovins, caprins,porcins et ovins | 0.2 | |
| MO | 1292 | Rognons de cheval | 0.2 | |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0096 | Viande de bovins,caprins, équidés, porcins/ovins | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (110) IMAZALIL

JMPR 77, 80, 84, 85, 86, 88, 89, 91
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1991)

Résidu Imazalil.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 5 | Po |
| FI | 0327 | Bananes | 2 | Po |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.01 | (*) |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 0.5 | |
| FB | 0275 | Fraises | 2 | |
| FB | 0272 | Framboises, framboises de virginie | 2 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 5 | Po |
| FT | 0307 | Kakis du Japon | 2 | Po |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 5 | Po 1/ |

1/ Lavées avant analyse.

Copyrighted material

## (111) IPRODIONE

JMPR 77, 80, 92
DJA 0.2 mg/kg de poids corporel | (1992)
Résidu Iprodione.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VA | 0381 | Ail | 0.1 | |
| VS | 0469 | Chicorée witloof(pousses) | 1 | |
| VC | 0424 | Concombres | 5 | |
| FB | 0275 | Fraises | 10 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 5 | |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 5 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 0.2 | |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 5 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 10 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| FP | 0230 | Poires | 10 | Po |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 10 | Po |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 10 | |
| FS | 0247 | Pêches | 10 | Po |
| FB | 0269 | Raisin | 10 | |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 3 | |
| VO | 0448 | Tomates | 5 | |

Copyrighted material

## (112) PHORATE

JMPR 77, 82, 83, 84, 85, 90, 91, 92
DJA 0.0002 mg/kg de poids corporel | (1985)
Résidu Somme du phorate, de son analogue oxygéné, et de leurs sulfoxydes et sulfones, exprimée en phorate.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| AM | 1051 | Betteraves fourrageres | 0.05 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.05 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 1 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.05 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 0.2 | poids frais |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| GC | 0640 | Orge | 0.05 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.05 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.05 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.1 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (113) PROPARGITE

JMPR 77, 78, 79, 80, 82
DJA 0.15 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Propargite (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0240 | Abricots | 7 | |
| FC | 0001 | Agrumes | 5 | |
| FB | 0265 | Airelles | 10 | |
| TN | 0660 | Amandes | 0.1 | (*) |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.1 | (graisse) |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | |
| FT | 0297 | Figues | 2 | |
| AM | 0738 | Foin de menthe | 50 | |
| AL | 0697 | Fourrage sec d'arachide | 10 | |
| AL | 1270 | Fourrage vert d'arachide | 10 | poids frais |
| FB | 0275 | Fraises | 7 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.1 | (*) |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 20 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 0.2 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 30 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.1 | F |
| AL | 1020 | Luzerne (fourrage sec) | 75 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 50 | |
| AB | 0226 | Marc de pommes, sec | 80 | |
| AB | 0269 | Marc sec de raisin | 40 | |
| GC | 0645 | Maïs | 0.1 | (*) |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 10 | |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 10 | |
| FS | 0245 | Nectarines | 7 | |
| TN | 0678 | Noix | 0.1 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.1 | |
| AS | 0651 | Paille et fourrage de sorgho (secs) | 10 | |
| FP | 0230 | Poires | 5 | |
| FP | 0226 | Pommes | 5 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 7 | |
| AB | 0001 | Pulpe sèche d'agrumes | 40 | |
| FS | 0247 | Pêches | 7 | |
| FB | 0269 | Raisin | 10 | |
| DF | 0269 | Raisins secs | 10 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 5 | |

Copyrighted material

## (113) PROPARGITE

JMPR 77, 78, 79, 80, 82
DJA 0.15 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Propargite (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| AF | 0651 | Sorgho fourrager (vert) | 10 | poids frais |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 10 | |
| VO | 0448 | Tomates | 2 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.1 | (graisse) |

Copyrighted material

## (114) GUAZATINE

JMPR 78, 80
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1978)
Résidu Guazatine.
Note Soumis à examen périodique (24.241).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 5 | Po |
| FI | 0353 | Ananas | 0.1 | (*) |
| GS | 0659 | Canne à sucre | 0.1 | (*) |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.1 | (*) |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 5 | Po |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | (*) |

Copyrighted material

## (115) TECNAZENE

JMPR 74, 78, 81, 83, 87, 89
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1983)
Résidu Tecnazène.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VS | 0469 | Chicorée witloof(pousses) | 0.2 | |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 2 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 1 | Po 1/ |

1/ Lavées avant analyse.

Copyrighted material

(116) **TRIFORINE**

JMPR 77, 78
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1978)
Résidu Déterminé en tant qu'hydrate de chloral et exprimé en triforine.
Note Soumis à examen périodique (24.241).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0013 | Cerises | 2 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.2 | |
| FB | 0275 | Fraises | 1 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.1 | |
| FB | 0268 | Groseilles à maquereau | 1 | |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 1 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 1 | |
| VC | 0045 | Légumes-fruits, Cucurbitacées | 0.5 | |
| FB | 0020 | Myrtilles | 1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 2 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 2 | |
| FS | 0247 | Pêches | 5 | Po |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |
| FT | 0312 | Tomates arbustives | 0.02 | |

Copyrighted material

## (117) ALDICARBE

JMPR 79, 82, 85, 88, 90, 92
DJA 0.003 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Somme de l'aldicarbe, de son sulfoxyde et de sa sulfone, exprimée en aldicarbe.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 0.2 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.05 | (*) |
| FI | 0327 | Bananes | 0.5 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 1 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.1 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 0.1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 5 | poids frais |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.5 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.05 | (*) |
| AS | 0651 | Paille et fourrage de sorgho (secs) | 0.5 | |
| VR | 0508 | Patates douces | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.5 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.02 | (*) |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.2 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.01 | (*) |

Copyrighted material

## (118) CYPERMETHRINE

JMPR 79, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87(corr. à éval. de 86), 88, 90
DJA 0.05 mg/kg de poids corporel | (1981)
Résidu Cyperméthrine (somme des isomères) (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.05 | (*) V |
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.05 | (*) |
| VO | 0440 | Aubergines | 0.2 | |
| FB | 0018 | Baies et autres petits fruits | 0.5 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.2 | |
| FS | 0013 | Cerises | 1 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.05 | (*) |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.05 | (*) |
| VL | 0480 | Choux verts | 1 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.2 | |
| VL | 0502 | Epinards | 2 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 2 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.05 | (*) |
| SO | 0089 | Graines oléagineuses, sauf arachides | 0.2 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.5 | |
| VP | 0062 | Haricots écossés | 0.05 | (*) |
| OR | 0172 | Huiles végétales, comestibles | 0.5 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | F V |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 2 | |
| AL | 1021 | Luzerne (fourrage vert) | 5 | poids sec |
| VB | 0040 | Légumes du genre brassica | 1 | |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | (*) |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.05 | (*) |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 5 | poids sec |
| FS | 0245 | Nectarines | 2 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| GC | 0640 | Orge | 0.5 | |
| AS | 0651 | Paille et fourrage de sorgho (secs) | 5 | |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 5 | |
| VO | 0051 | Piments | 0.5 | |
| VA | 0384 | Poireaux | 0.5 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.05 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 1 | |
| FS | 0247 | Pêches | 2 | |
| VR | 0075 | Racines et tubercules (légumes) | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (119) FENVALERATE

JMPR 79, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1986)
Résidu Fenvalérate (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.1 | |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 5 | PoP |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0095 | Viande | 1 | (graisse) |

Copyrighted material

## (120) PERMETHRINE

JMPR 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 91

DJA 0.05 mg/kg de poids corporel | (1987)

Résidu Perméthrine (somme des isomères) (résidu liposoluble).

Note La DJA s'applique uniquement aux substances nominales 40% cis-, 60% trans- et 25% cis-75% trans-.

| Produit code | No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.1 | V |
| FC | 0001 | Agrumes | 0.5 | |
| TN | 0660 | Amandes | 0.1 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | |
| VS | 0621 | Asperges | 1 | |
| VO | 0440 | Aubergines | 1 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| VB | 0400 | Brocolis | 2 | |
| VR | 0577 | Carottes | 0.1 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.1 | |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.1 | |
| VL | 0467 | Choux chinois, "Pe-tsai" (brass.pekinansis) | 5 | |
| VB | 0403 | Choux de Milan à feuilles frisées | 5 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 1 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 5 | |
| VL | 0480 | Choux verts | 5 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.5 | |
| VB | 0405 | Choux-raves | 0.1 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 0.5 | |
| VS | 0624 | Céleris | 2 | |
| VL | 0502 | Epinards | 2 | |
| AL | 0541 | Fourrage sec de soja | 50 | poids sec |
| FB | 0275 | Fraises | 1 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 1 | |
| FS | 0012 | Fruits à noyau | 2 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 2 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.05 | (*) |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 2 | Po |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.05 | (*) |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.5 | |
| SO | 0702 | Graines de tournesol | 1 | |
| FB | 0268 | Groseilles à maquereau | 2 | |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 2 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 1 | |

Copyrighted material

## (120) PERMETHRINE

JMPR 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 91
DJA 0.05 mg/kg de poids corporel | (1987)
Résidu Perméthrine (somme des isomères) (résidu liposoluble).
Note La DJA s'applique uniquement aux substances nominales 40% cis-, 60% trans- et 25% cis-75% trans-.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VD | 0071 | Haricots secs | 0.1 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 50 | |
| OR | 0691 | Huile de coton comestible | 0.1 | |
| OC | 0541 | Huile de soja, brute | 0.1 | |
| OC | 0702 | Huile de tournesol,brute | 1 | |
| OR | 0702 | Huile de tournesol, comestible | 1 | |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.1 | F |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 2 | |
| AL | 1020 | Luzerne (fourrage sec) | 100 | poids sec |
| AB | 0226 | Marc de pommes, sec | 50 | |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.1 | |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 100 | poids sec |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.1 | |
| FB | 0264 | Mûres de ronce | 1 | |
| FB | 0266 | Mûres des haies | 1 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.1 | |
| VA | 0389 | Oignons de printemps | 0.5 | |
| FT | 0305 | Olives | 1 | |
| AS | 0651 | Paille et fourrage de sorgho (secs) | 20 | |
| VO | 0051 | Piments | 1 | |
| TN | 0675 | Pistaches | 0.05 | (*) |
| VA | 0384 | Poireaux | 0.5 | |
| VP | 0064 | Pois écossés | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| VC | 0433 | Potirons d'hiver | 0.5 | |
| VC | 0431 | Pâtissons | 0.5 | |
| VR | 0591 | Radis Japonais | 0.1 | |
| VR | 0583 | Raifort | 0.5 | |
| FB | 0269 | Raisin | 2 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.05 | (*) |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 20 | |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0095 | Viande | 1 | (graisse) V |

Copyrighted material

(121) **2,4,5-T**

JMPR 70, 79, 81
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | Sur la base de 2,4,5-T ne contenant pas plus de 0,01 mg/kg de TCDD/kg.

Résidu 2,4,5-T.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.05 | (*) |
| FS | 0240 | Abricots | 0.05 | (*) |
| GC | 0647 | Avoine | 0.05 | (*) |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.05 | (*) |
| GS | 0659 | Canne à sucre | 0.05 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| GC | 0640 | Orge | 0.05 | (*) |
| AS | 0081 | Paille et fourrage(secs) de céréales | 2 | |
| FP | 0226 | Pommes | 0.05 | (*) |
| GC | 0649 | Riz | 0.05 | (*) |
| GC | 0650 | Seigle | 0.05 | (*) |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (122) AMITRAZ

JMPR 80, 83, 84, 85, 86, 89, 90, 91

DJA 0.003 mg/kg de poids corporel | (1984 et confirmé 1990)

Résidu Somme des résidus de l'amitraz, calculés en tant que N-(2,4 diméthylphényle)-N'-méthylformamidine et N(2,4-diméthylphényle)-N-méthylformamidine.

Note Le Comité a demandé aux gouvernements de faire rapport sur leur législation nationale en vue de parvenir à une harmonisation à l'échelon international (24.134).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0097 | Abats comestibles de bovins, porcins et ovins | 0.2 | V |
| FS | 0013 | Cerises | 0.5 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 0.5 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.5 | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.05 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) V |
| FC | 0004 | Oranges, Douces, Amères | 0.5 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 0.1 | V |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.05 | V |
| MM | 0818 | Viande de porc | 0.05 | V |

Copyrighted material

## (123) ETRIMFOS

JMPR 80, 82, 86, 87, 88, 89, 90
DJA 0.003 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Somme de l'étrimfos et de son analogue oxygéné (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 0.01 | (*) |
| FS | 0240 | Abricots | 0.05 | |
| VS | 0620 | Artichauts | 0.2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.01 | (*) |
| GC | 0654 | Blé, froment | 5 | Po |
| FS | 0013 | Cerises | 0.01 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.02 | (*) |
| VL | 0467 | Choux chinois, "Pe-tsai" (brass.pekinansis) | 0.1 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.05 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.1 | |
| VL | 0480 | Choux verts | 0.5 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.05 | |
| VB | 0405 | Choux-raves | 0.01 | (*) |
| VC | 0424 | Concombres | 0.1 | |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 5 | PoP |
| CF | 1211 | Farine de blé | 1 | PoP |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 0.01 | (*) |
| SO | 0495 | Graines de colza | 10 | Po |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.2 | |
| OR | 0495 | Huile de colza comestible | 0.5 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) F |
| GC | 0645 | Maïs | 5 | Po |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.01 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| GC | 0640 | Orge | 5 | Po |
| VA | 0384 | Poireaux | 0.1 | |
| VP | 0063 | Pois | 0.2 | |
| FP | 0226 | Pommes | 1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 0.2 | |
| FS | 0247 | Pêches | 0.05 | |
| VR | 0494 | Radis | 0.1 | |
| FB | 0269 | Raisin | 0.2 | |
| GC | 0649 | Riz | 0.1 | |
| VP | 0541 | Soja (fèves immatures) | 0.01 | (*) |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 10 | PoP |
| VO | 0448 | Tomates | 0.2 | |

Copyrighted material

(123) **ETRIMFOS**

JMPR 80, 82, 86, 87, 88, 89, 90
DJA 0.003 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Somme de l'étrimfos et de son analogue oxygéné (résidu liposoluble).

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|
| MM 0812 | Viande de bovins | 0.01 | (*) |

Copyrighted material

(124) **MECARBAME**

JMPR 80, 83, 85, 86, 87
DJA 0.002 mg/kg de poids corporel | (1986)
Résidu Mécarbame.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 0.01 | (*) |
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| ML | 0812 | Lait de vache | 0.01 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.01 | (*) |

Copyrighted material

## (126) OXAMYL

JMPR 80, 83, 84, 85, 86
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1984)
Résidu Somme des résidus de l'oxamyl et du 2-hydroxyimino-N, N-diméthyl-2-(méthylthio) acétamide ("oxamyl oxime"), exprimée en oxamyl.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 5 | |
| FI | 0353 | Ananas | 1 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | |
| FI | 0327 | Bananes | 0.2 | |
| GS | 0659 | Canne à sucre | 0.05 | (*) |
| VC | 0424 | Concombres | 2 | |
| VS | 0624 | Céleris | 5 | |
| AL | 0697 | Fourrage sec d'arachide | 2 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.2 | |
| VP | 0061 | Haricots, sauf fèves et soja | 0.2 | |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | (*) |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 2 | |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.05 | (*) |
| VC | 0432 | Pastèques | 2 | |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 2 | |
| FP | 0226 | Pommes | 2 | |
| VC | 0431 | Pâtissons | 2 | |
| VR | 0075 | Racines et tubercules (légumes) | 0.1 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 2 | |

Copyrighted material

## (127) PHENOTHRINE

JMPR 79, 80, 82, 84, 87, 88

DJA 0.07 mg/kg de poids corporel | pour le "d-phénothrine" (1988). Voir 21.171.

Résidu Résidu phénothrine (somme des isomères (+)-trans et (+)-cis).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| GC | 0654 | Blé, froment | 2 | Po |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 2 | PoP |
| CF | 1211 | Farine de blé | 1 | PoP |
| CF | 1210 | Germes de blé | 5 | PoP |
| GC | 0640 | Orge | 2 | Po |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.1 | |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 5 | PoP |
| GC | 0651 | Sorgho | 2 | Po |

Copyrighted material

## (128) PHENTHOATE

JMPR 80, 81, 84
DJA 0.003 mg/kg de poids corporel | (1984)
Résidu Phenthoate (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 1 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) F |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.05 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

(130) **DIFLUBENZURON**

JMPR 81, 83, 84, 85, 88
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1985)
Résidu Diflubenzuron.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.05 | (*) |
| FC | 0001 | Agrumes | 1 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.05 | (*) |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.1 | |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 1 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.2 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| FP | 0230 | Poires | 1 | |
| FP | 0226 | Pommes | 1 | |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 1 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.1 | |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (131) ISOFENPHOS

JMPR 81, 82, 84, 85, 86, 88, 92
DJA 0.001 mg/kg de poids corporel | (1986)
Résidu Somme des résidus de l'isofenphos et de son analogue oxygéné (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.02 | (*) |
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.02 | (*) |
| FC | 0001 | Agrumes | 2 | |
| FI | 0327 | Bananes | 0.02 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.02 | (*) (graisse) |
| VS | 0624 | Céleris | 0.02 | (*) |
| VR | 0578 | Céleris-raves | 0.02 | (*) |
| AS | 0447 | Fourrage de maïs doux | 0.5 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.02 | (*) |
| MF | 0100 | Graisses de mammifères sauf mat.grasses du lait | 0.02 | (*) |
| PF | 0111 | Graisses de volaille | 0.02 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) F |
| VB | 0040 | Légumes du genre brassica | 0.1 | |
| GC | 0645 | Maïs | 0.02 | (*) |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.02 | (*) |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 0.5 | poids sec |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.02 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.1 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | |
| VR | 0497 | Rutabagas | 0.02 | (*) |
| MM | 0095 | Viande | 0.02 | (*) (graisse) |

Copyrighted material

## (132) METHIOCARBE

JMPR 81, 83, 84, 85, 86, 87, 88
DJA 0.001 mg/kg de poids corporel | (1981, confirmé 1987)
Résidu Somme des résidus du méthiocarbe, de son sulfoxyde et de sa sulfone, exprimée en méthiocarbe.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 0.05 | (*) |
| VS | 0620 | Artichauts | 0.05 | (*) |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| VB | 0400 | Brocolis | 0.2 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.05 | (*) |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.2 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.2 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.2 | |
| VL | 0483 | Feuilles de laitue | 0.2 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.05 | (*) |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.05 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.2 | |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.05 | (*) |
| TN | 0666 | Noisettes | 0.05 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs - | 0.05 | (*) |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (133) TRIADIMEFON

JMPR 79, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 92

DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1985)

Résidu Somme des résidus du triadiméfon et du triadiménol. Voir 21.175.

Note A sa 24e session, le CCPR a noté que cette substance étant étroitement apparentée au triadiménol (168), un examen complet des résidus de ces deux substences devrait être effectué par la JMPR afin d'établir des LMR distinctes. Cet examen était prévu pour 1992 (24.139).

| Produit code | No. | N a m e | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FI | 0353 | Ananas | 3 | Po |
| AM | 1051 | Betteraves fourrageres | 0.1 | (*) |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.1 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.1 | (*) |
| VA | 0387 | Ciboulette | 0.1 | (*) |
| AV | 1051 | Feuilles ou collets de betteraves fourr. | 0.1 | (*) |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 2 | |
| FB | 0275 | Fraises | 0.2 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 0.5 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | (*) |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 1 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 15 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.1 | (*) |
| VC | 0045 | Légumes-fruits, Cucurbitacées | 0.2 | |
| FI | 0345 | Mangues | 0.1 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.1 | (*) |
| VA | 0389 | Oignons de printemps | 0.1 | (*) |
| VP | 0063 | Pois | 0.1 | (*) |
| VD | 0524 | Pois chiches (secs) | 0.1 | (*) |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 0.5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.1 | (*) |

Copyrighted material

## (135) DELTAMETHRINE

JMPR 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 92
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Deltaméthrine (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.01 | (*) |
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.05 | V |
| FI | 0353 | Ananas | 0.01 | (*) |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.01 | (*) |
| VS | 0620 | Artichauts | 0.05 | |
| FI | 0327 | Bananes | 0.05 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.01 | (*) |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.01 | (*) |
| FT | 0297 | Figues | 0.01 | (*) |
| FB | 0275 | Fraises | 0.05 | |
| FS | 0012 | Fruits à noyau | 0.05 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 0.1 | |
| SB | 0715 | Fèves de cacao | 0.05 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 2 | Po |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 1 | Po |
| SO | 0088 | Graines oléagineuses | 0.1 | |
| SO | 0089 | Graines oléagineuses, sauf arachides | 0.1 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 1 | Po |
| DH | 1100 | Houblon sec | 5 | |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 0.05 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | F V |
| VD | 0533 | Lentilles (sèches) | 1 | Po |
| VO | 0050 | Légumes autres que Cucurbitacées | 0.2 | |
| VB | 0040 | Légumes du genre brassica | 0.2 | |
| VA | 0036 | Légumes à bulbe, sauf fenouils-bulbe | 0.1 | |
| VL | 0053 | Légumes à feuilles | 0.5 | |
| VC | 0045 | Légumes-fruits, Cucurbitacées | 0.2 | |
| VP | 0060 | Légumineuses | 0.1 | |
| AL | 0157 | Légumineuses fourragères | 0.5 | poids sec |
| FC | 0003 | Mandarines | 0.05 | |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.01 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.01 | (*) |
| FT | 0305 | Olives | 0.1 | |
| FC | 0004 | Oranges, Douces, Amères | 0.05 | |
| AS | 0081 | Paille et fourrage(secs) de céréales | 0.5 | |
| VD | 0561 | Pois fourragers (secs) | 1 | Po |
| VR | 0075 | Racines et tubercules (légumes) | 0.01 | |

Copyrighted material

## (135) DELTAMETHRINE

JMPR 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 92
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Deltaméthrine (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| FB | 0269 | Raisin | 0.05 |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 10 |

Copyrighted material

## (137) BENDIOCARBE

JMPR 82, 84, 89, 90
DJA 0.004 mg/kg de poids corporel | (1984)
Résidu Produits d'origine végétale: bendiocarbe non conjugué. Produits d'origine animale: somme du bendiocarbe conjugué/non conjugué, du 2,2-diméthyl-1, du 3-benzodioxol-4-ol/N-hydroxyméthyl bendiocarbe, exprimée en bendiocarbe.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 0.05 | (*) V 1/ |
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.05 | (*) |
| VR | 0574 | Betteraves | 0.05 | (*) |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.05 | (*) |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.1 | T |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| MF | 0812 | Graisse de bovins | 0.05 | (*) V |
| PF | 0111 | Graisses de volaille | 0.05 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | (*) V |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | (*) |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 0.05 | (*) |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 0.05 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| AS | 0649 | Paille et fourrage secs de riz | 1 | T |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| CM | 0649 | Riz décortiqué | 0.02 | (*) T |
| MO | 1280 | Rognons de bovins | 0.2 | (*) V |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.05 | (*) V |

1/ (Sauf rognons).

Copyrighted material

## (138) METALAXYL

JMPR 82, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 92
DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1982)
Résidu Métalaxyl (Voir 22.185).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FC | 0001 | Agrumes | 5 | Po |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | |
| VS | 0621 | Asperges | 0.05 | (*) |
| FI | 0326 | Avocats | 0.2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| VR | 0577 | Carottes | 0.05 | (*) |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 0.2 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 0.5 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 0.2 | |
| SB | 0715 | Fèves de cacao | 0.2 | |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.05 | (*) |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.05 | (*) |
| SO | 0702 | Graines de tournesol | 0.05 | (*) |
| DH | 1100 | Houblon sec | 10 | |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.2 | |
| VC | 0432 | Pastèques | 0.2 | |
| VO | 0051 | Piments | 1 | |
| VP | 0064 | Pois écossés | 0.05 | (*) |
| FP | 0226 | Pommes | 0.05 | (*) 1/ |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| VC | 0433 | Potirons d'hiver | 0.2 | |
| VC | 0431 | Pâtissons | 0.2 | |
| FB | 0269 | Raisin | 1 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.05 | (*) |
| VO | 0448 | Tomates | 0.5 | |

1/ Suppression recommandée à la suite de l'adoption par la Commission d'une LMR pour les fruits à pépins.

Copyrighted material

## (141) PHOXIME

JMPR 82, 83, 84, 86, 87, 88
DJA 0.001 mg/kg de poids corporel | (1984)
Résidu Phoxime (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VB | 0403 | Choux de Milan à feuilles frisées | 0.05 | (*) |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.05 | (*) |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 0.05 | (*) |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.05 | (*) |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.05 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.05 | F V |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.1 | |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.05 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.05 | (*) |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| VO | 0448 | Tomates | 0.2 | |
| MM | 0822 | Viande d'ovins | 0.5 | (graisse) V |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.2 | (graisse) V |

Copyrighted material

## (142) PROCHLORAZ

JMPR 83, 85, 87, 88, 89, 90, 92

DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1983)

Résidu Somme des résidus du prochloraz et de ses métabolites contenant la fraction 2,4,5-trichlorophénol, exprimée en prochloraz.

Note Les LMR couvrent les résidus cumulés des traitements avant et après récolte. Le Comité a noté les préoccupations que suscite la dose administrée aux animaux dans les études sur le transfert et la limite de détermination différente utilisée dans les études sur les résidus (24.146).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FI | 0326 | Avocats | 5 | Po |
| GC | 0647 | Avoine | 0.5 | |
| FI | 0327 | Bananes | 5 | Po |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.5 | |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 2 | |
| FS | 0012 | Fruits à noyau | 0.05 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.2 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.5 | |
| FI | 0345 | Mangues | 2 | Po |
| FC | 0004 | Oranges, Douces, Amères | 5 | Po |
| GC | 0640 | Orge | 0.5 | |
| AS | 0647 | Paille et fourrage (secs) d'avoine | 15 | |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 15 | |
| AS | 0650 | Paille et fourrage secs de seigle | 15 | |
| AS | 0640 | Paille et fourrage (secs) d'orge | 15 | |
| FI | 0350 | Papayes | 1 | Po |
| GC | 0650 | Seigle | 0.5 | |

Copyrighted material

## (144) BITERTANOL

JMPR 83, 84, 86, 87, 88, 89, 91
DJA 0.01 mg/kg de poids corporel | (1988)
Résidu Bitertanol.

| Produit code | No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.1 | (*) |
| GC | 0647 | Avoine | 0.1 | (*) |
| AF | 0647 | Avoine fourragère(verte) | 0.1 | (*) |
| FI | 0327 | Bananes | 0.5 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.1 | (*) |
| FS | 0013 | Cerises | 2 | |
| VC | 0424 | Concombres | 0.5 | |
| AL | 1270 | Fourrage vert d'arachide | 20 | |
| AF | 0650 | Fourrage vert de seigle | 0.1 | (*) poids frais |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 2 | |
| AL | 1030 | Haricots (fourrage vert) | 10 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 0.5 | |
| AS | 0647 | Paille et fourrage (secs) d'avoine | 0.1 | (*) |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 0.1 | (*) |
| AS | 0650 | Paille et fourrage secs de seigle | 0.1 | (*) |
| FS | 0014 | Prunes(y compris Pruneaux) | 2 | |
| GC | 0650 | Seigle | 0.1 | (*) |

Copyrighted material

## (146) CYHALOTHRINE

JMPR 84, 86, 88
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1984)
Résidu Cyhalothrine (somme de tous les isomères).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.2 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 0.2 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.02 | (*) |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.02 | (*) |
| OR | 0691 | Huile de coton comestible | 0.02 | (*) |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (147) METHOPRENE

JMPR 84, 86, 87, 88, 89
DJA 0.1 mg/kg de poids corporel | (1987)
Résidu Méthoprène (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.1 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 2 | |
| VO | 0450 | Champignons de couche | 0.2 | |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 5 | PoP |
| CF | 1211 | Farine de blé | 2 | PoP |
| GC | 0080 | Graines céréalières | 5 | Po |
| OR | 0645 | Huile de maïs comestible | 0.2 | (*) PoP |
| ML | 0812 | Lait de vache | 0.05 | F V |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | |
| CM | 0654 | Son de blé, non traité | 10 | PoP |
| MM | 0095 | Viande | 0.2 | (graisse) V |

Copyrighted material

## (148) PROPAMOCARBE

JMPR 84, 86, 87
DJA 0.1 mg/kg de poids corporel | (1986)
Résidu Propamocarbe (base).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| VR | 0574 | Betteraves | 0.2 |
| VB | 0402 | Choux de bruxelles | 1 |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.1 |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 0.2 |
| VC | 0424 | Concombres | 2 |
| VS | 0624 | Céleris | 0.2 |
| FB | 0275 | Fraises | 0.1 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 10 |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 1 |
| VR | 0494 | Radis | 5 |
| VO | 0448 | Tomates | 1 |

Copyrighted material

## (149) ETHOPROPHOS

JMPR 83, 84, 87
DJA 0.0003 mg/kg de poids corporel | (1987)
Résidu Ethoprophos.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FI | 0353 | Ananas | 0.02 | (*) |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.02 | (*) |
| FI | 0327 | Bananes | 0.02 | (*) |
| VR | 0574 | Betteraves | 0.02 | (*) |
| GS | 0659 | Canne à sucre | 0.02 | (*) |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.02 | (*) |
| VC | 0424 | Concombres | 0.02 | (*) |
| VC | 0425 | Cornichons | 0.02 | (*) |
| AM | 0353 | Fourrage sec d'ananas | 0.02 | (*) |
| AL | 0697 | Fourrage sec d'arachide | 0.02 | (*) |
| AM | 0659 | Fourrage sec de canne à sucre | 0.02 | (*) |
| AL | 0541 | Fourrage sec de soja | 0.02 | (*) |
| AV | 0353 | Fourrage vert d'ananas | 0.02 | (*) |
| AV | 0659 | Fourrage vert de canne à sucre | 0.02 | (*) |
| FB | 0275 | Fraises | 0.02 | (*) |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 0.02 | (*) |
| GC | 0645 | Maïs | 0.02 | (*) |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 0.02 | (*) |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 0.02 | (*) |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.02 | (*) |
| VR | 0506 | Navets potagers | 0.02 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 0.02 | (*) |
| VR | 0508 | Patates douces | 0.02 | (*) |
| VO | 0051 | Piments | 0.02 | (*) |
| VP | 0063 | Pois | 0.02 | (*) |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.02 | (*) |
| FB | 0269 | Raisin | 0.02 | (*) |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.02 | (*) |
| VO | 0448 | Tomates | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (151) DIMETHIPIN

JMPR 85, 87, 88
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1988)
Résidu Diméthipin.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.02 | (*) |
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.02 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.02 | (*) |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.1 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.5 | |
| SO | 0693 | Graines de lin | 0.2 | |
| SO | 0702 | Graines de tournesol | 0.5 | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.1 | |
| OR | 0691 | Huile de coton comestible | 0.02 | (*) |
| OC | 0702 | Huile de tournesol,brute | 0.1 | |
| OR | 0702 | Huile de tournesol, comestible | 0.02 | (*) |
| ML | 0106 | Laits | 0.02 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.02 | (*) |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| MM | 0095 | Viande | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (152) FLUCYTHRINATE

JMPR 85, 87, 88, 89, 90
DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1985)
Résidu Flucythrinate (résidu liposoluble).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| VS | 0620 | Artichauts | 0.5 | |
| GC | 0647 | Avoine | 0.2 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | (*) |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.2 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 0.5 | |
| VB | 0042 | Choux à fleurs | 0.2 | |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 2 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 0.5 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.05 | (*) |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.05 | (*) |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.1 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 0.05 | (*) |
| DH | 1100 | Houblon sec | 10 | |
| OC | 0691 | Huile de coton brute | 0.2 | |
| OR | 0691 | Huile de coton comestible | 0.2 | |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | (*) |
| VO | 1275 | Maïs doux (en grains) | 0.05 | (*) |
| GC | 0640 | Orge | 0.2 | |
| AS | 0647 | Paille et fourrage (secs) d'avoine | 5 | |
| AS | 0654 | Paille et fourrage secs de blé | 5 | |
| AS | 0640 | Paille et fourrage (secs) d'orge | 5 | |
| VD | 0561 | Pois fourragers (secs) | 0.05 | (*) |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.05 | (*) |
| FS | 0247 | Pêches | 0.5 | |
| VR | 0591 | Radis Japonais | 0.05 | (*) |
| FB | 0269 | Raisin | 1 | |
| DT | 1114 | Thé, vert, noir | 20 | |
| VO | 0448 | Tomates | 0.2 | |

Copyrighted material

## (154) THIODICARBE

JMPR 85, 86, 87, 88

DJA 0.03 mg/kg de poids corporel | (1986)

Résidu Somme des résidus du thiodicarbe, du méthomyl et du méthylhydroxythioacétimidate ("méthomyl oxime"), exprimée en thiodicarbe (JMPR de 1988).

Note A sa 22e session, le CCPR a décidé que les rubriques relatives au thiodicarbe seraient supprimées lorsque les LMR pour le méthomyl (94) parviendraient à l'étape 8 (22.126.201).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.5 | |
| ML | 0812 | Lait de vache | 0.02 | (*) |
| GC | 0645 | Maïs | 0.05 | (*) |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 2 | |
| AS | 0645 | Maïs fourrager sec | 50 | poids frais |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 50 | poids frais |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 0.2 | |
| VO | 0448 | Tomates | 1 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.02 | (*) |

Copyrighted material

## (155) BENALAXYL

JMPR 86, 87, 88, 92
DJA 0.05 mg/kg de poids corporel | (1987)
Résidu Bénalaxyl.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|
| VC 0424 | Concombres | 0.05 |
| DH 1100 | Houblon sec | 0.2 |
| VC 0046 | Melons, sauf pastèques | 0.1 |
| VA 0385 | Oignons (bulbes) | 0.2 |
| VO 0445 | Poivrons, piments doux | 0.05 |
| VR 0589 | Pommes de terre | 0.01 (*) |
| FB 0269 | Raisin | 0.2 |
| VO 0448 | Tomates | 0.5 |

Copyrighted material

## (156) CLOFENTEZINE

JMPR 86, 87, 89, 90, 92

DJA 0.02 mg/kg de poids corporel | (1986)

Résidu Somme de tous les résidus contenant la fraction 2-chlorobenzoyl, exprimée en clofentézine.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 0.1 | |
| PO | 0111 | Abats comestibles de volaille | 0.05 | (*) |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.05 | (*) |
| VC | 0424 | Concombres | 1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 2 | |
| FS | 0012 | Fruits à noyau | 0.2 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 0.5 | |
| ML | 0812 | Lait de vache | 0.01 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| FB | 0269 | Raisin | 0.2 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (158) GLYPHOSATE

JMPR 86, 87, 88
DJA 0.3 mg/kg de poids corporel | (1986)
Résidu Glyphosate (Voir 21.218).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0818 | Abats comestibles de porc | 1 | |
| MO | 0812 | Abats comestibles de bovins | 2 | |
| GC | 0647 | Avoine | 20 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 5 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.1 | (*) |
| CF | 1212 | Farine complète de blé | 5 | |
| CF | 1211 | Farine de blé | 0.5 | |
| AS | 0162 | Foin ou fourrage (sec) de graminées | 50 | |
| AL | 1265 | Fourrage de soja (vert) | 5 | |
| AL | 0541 | Fourrage sec de soja | 20 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 10 | |
| SO | 0691 | Graines de coton | 0.5 | |
| VD | 0071 | Haricots secs | 2 | |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 0.1 | (*) |
| ML | 0812 | Lait de vache | 0.1 | (*) |
| GC | 0645 | Maïs | 0.1 | (*) |
| VO | 0447 | Maïs doux (en épis) | 0.1 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.1 | (*) |
| GC | 0640 | Orge | 20 | |
| AS | 0081 | Paille et fourrage(secs) de céréales | 100 | |
| VD | 0072 | Pois (secs) | 5 | |
| GC | 0649 | Riz | 0.1 | (*) |
| VP | 0541 | Soja (fèves immatures) | 0.2 | |
| VD | 0541 | Soja (fèves sèches) | 5 | |
| GC | 0651 | Sorgho | 0.1 | (*) |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.1 | (*) |
| MM | 0818 | Viande de porc | 0.1 | (*) |

Copyrighted material

## (159) VINCLOZOLIN

JMPR 86, 87, 88, 89, 92
DJA 0.07 mg/kg de poids corporel | (1988)
Résidu Somme du vinclozolin et de tous les métabolites contenant la fraction 3,5-dichloro-aniline, exprimée en vinclozolin (20.185).

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FS | 0013 | Cerises | 5 | Po |
| PM | 0840 | Chair de poulet | 0.05 | (*) |
| VS | 0469 | Chicorée witloof(pousses) | 2 | |
| VB | 0041 | Choux pommés | 1 | |
| VB | 0404 | Choux-fleurs | 1 | |
| VC | 0424 | Concombres | 1 | |
| VC | 0425 | Cornichons | 1 | |
| FB | 0275 | Fraises | 10 | |
| FB | 0272 | Framboises,framboises de virginie | 5 | |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 1 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 1 | |
| FB | 0268 | Groseilles à maquereau | 5 | |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 5 | |
| VP | 0526 | Haricots (gousses ou grains frais) | 2 | |
| DH | 1100 | Houblon sec | 40 | |
| FI | 0341 | Kiwis, fruits de l'actinidia | 10 | |
| ML | 0812 | Lait de vache | 0.05 | (*) |
| VC | 0046 | Melons, sauf pastèques | 1 | |
| FB | 0020 | Myrtilles | 5 | |
| FB | 0264 | Mûres de ronce | 5 | |
| FB | 0266 | Mûres des haies | 5 | |
| PE | 0840 | Oeufs de poule | 0.05 | (*) |
| VA | 0385 | Oignons (bulbes) | 1 | |
| VP | 0529 | Petits pois écossés | 1 | |
| VO | 0445 | Poivrons, piments doux | 3 | |
| VR | 0589 | Pommes de terre | 0.1 | |
| FS | 0247 | Pêches | 5 | Po |
| VR | 0469 | Racines de chicorée witloof | 5 | |
| FB | 0269 | Raisin | 5 | |
| VO | 0448 | Tomates | 3 | |
| MM | 0812 | Viande de bovins | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (160) PROPICONAZOLE

JMPR 87, 91
DJA 0.04 mg/kg de poids corporel | (1987)
Résidu Propiconazole.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| MO | 0105 | Abats comestibles (Mammifères) | 0.05 | |
| TN | 0660 | Amandes | 0.05 | |
| SO | 0697 | Arachides, cacahuetes | 0.05 | |
| SO | 0703 | Arachides,entières | 0.1 | |
| FI | 0327 | Bananes | 0.1 | |
| VR | 0596 | Betteraves sucrières | 0.05 | |
| GS | 0659 | Canne à sucre | 0.05 | |
| PM | 0110 | Chair de volaille | 0.05 | (*) |
| AV | 0596 | Feuilles ou collets de betteraves sucrières | 0.1 | |
| FS | 0012 | Fruits à noyau | 1 | |
| SB | 0716 | Fèves de café | 0.1 | |
| SO | 0495 | Graines de colza | 0.05 | |
| ML | 0106 | Laits | 0.01 | (*) |
| FI | 0345 | Mangues | 0.05 | |
| TN | 0672 | Noix de pécan, pacanes | 0.05 | |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.05 | (*) |
| FB | 0269 | Raisin | 0.5 | |
| MM | 0095 | Viande | 0.05 | (*) |

Copyrighted material

## (161) PACLOBUTRAZOL

JMPR 88, 89
DJA 0.1 mg/kg de poids corporel | (1988)
Résidu Paclobutrazol.

| Produit code No. | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|
| FS 0012 | Fruits à noyau | 0.05 |
| FP 0226 | Pommes | 0.5 |

Copyrighted material

## (162) TOLYLFLUANIDE

JMPR 88, 90

DJA 0.1 mg/kg de poids corporel | (1988)

Résidu Tolylfluanide.

| Produit code No. | | Name | LMR (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| VC | 0425 | Cornichons | 2 |
| FB | 0275 | Fraises | 3 |
| FP | 0009 | Fruits à pépins | 5 |
| FB | 0021 | Groseilles,Noires,Rouges, Blanches | 5 |
| VL | 0482 | Laitues pommées | 1 |
| VO | 0448 | Tomates | 2 |

Copyrighted material

## (167) TERBUFOS

JMPR 89, 90

DJA 0.0002 mg/kg de poids corporel | (1989)

Résidu Somme des résidus du terbufos, de son analogue oxygéné et de leurs sulfoxydes et sulfones, exprimée en terbufos.

Note A sa 23e session, le CCPR est convenu de demander à la JMPR d'examiner de nouvelles données obtenues à partir d'une limite de détermination fixée à 0,01 mg/kg (23.213).

| Produit code | No. | Name | LMR (mg/kg) | |
|---|---|---|---|---|
| FI | 0327 | Bananes | 0.05 | |
| GC | 0654 | Blé, froment | 0.01 | (*) |
| AV | 1051 | Feuilles ou collets de betteraves fourr. | 1 | |
| ML | 0812 | Lait de vache | 0.01 | (*) |
| GC | 0645 | Maïs | 0.01 | (*) |
| AF | 0645 | Maïs fourrager vert | 1 | |
| GC | 0656 | Maïs perlé,maïs à éclater | 0.01 | (*) |
| PE | 0112 | Oeufs | 0.01 | (*) |
| GC | 0640 | Orge | 0.01 | (*) |

Copyrighted material

# SECTION 2

# CLASSIFICATION CODEX
# DES ALIMENTS DESTINES A L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

Copyrighted material

**AVANT-PROPOS**

La Classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale qui entrent dans le commerce, ainsi que la description des différents produits et groupes de produits alimentaires et aliments pour animaux figurant dans le présent document, ont été établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Cette classification a été adoptée pour la première fois par la 18ème session de la Commission du Codex Alimentarius (1989).

La Classification du Codex comprend des produits alimentaires et des aliments pour animaux pour lesquels il ne sera pas nécessairement établi de limites maximales de résidus. Cette classification entend proposer une liste aussi complète que possible des denrées alimentaires entrant dans le commerce, classées par groupes sur la base des similarités que présentent les produits à l'égard des résidus de pesticides qu'ils sont susceptibles de receler.

La Classification peut également avoir d'autres applications, telles que par exemple la fixation de limites maximales pour d'autres types de résidus ou pour d'autres contaminants pouvant être présents dans les aliments. La Classification du Codex devra être consultée lorsqu'on voudra obtenir une description précise du produit alimentaire ou de l'aliment pour animaux considéré, notamment dans les cas où des limites maximales de résidus du Codex ont été fixées pour des groupes de produits alimentaires et des groupes d'aliments pour animaux. La Classification du Codex est destinée à promouvoir l'harmonisation des termes utilisés pour décrire les produits faisant l'objet de limites maximales de résidus et de l'approche retenue pour regrouper des produits présentant un potentiel similaire à l'égard des résidus et pour lesquels il est donc possible de fixer une limite maximale commune de résidus, dite limite de groupe.

Copyrighted material

## NOTES EXPLICATIVES

### Introduction

La Classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale est principalement destinée à uniformiser la nomenclature et, accessoirement, à classer les produits alimentaires en groupes et/ou en sous-groupes en vue d'établir des limites maximales de résidus de groupe pour les produits présentant des similarités en ce qui concerne leurs caractéristiques et leur potentiel à l'égard des résidus.

Les différences majeures que l'on constate en matière d'exposition aux pesticides et aux métabolites de pesticides selon qu'il s'agit de végétaux ou d'animaux amènent à établir une première distinction entre produits alimentaires et aliments pour animaux d'origine végétale et d'origine animale. A leur tour, les aliments transformés obtenus à partir de ces produits alimentaires primaires sont classés en produits d'origine végétale et d'origine animale.

Les produits manufacturés comportant plusieurs ingrédients d'origine à la fois végétale et animale sont classés comme produits d'origine végétale ou animale selon que les principaux ingrédients appartiennent à l'une ou l'autre catégorie.

Dans les cas où la teneur en résidus est plus élevée dans l'aliment transformé que dans le produit agricole brut dont il est dérivé, il y aurait lieu d'envisager la fixation d'une LMR distincte pour le produit transformé. En outre, il existe un certain nombre de situations qui peuvent imposer des considérations particulières :

i) lorsque l'aliment transformé constitue l'apport alimentaire unique ou principal des nourrissons et des enfants en bas âge;

ii) lorsque des produits d'interaction ou de dégradation toxiques provenant des pesticides se retrouvent dans le produit alimentaire pendant ou après transformation;

iii) lorsqu'un pesticide utilisé à l'occasion de la transformation ou du stockage (y compris l'imprégnation des matériaux d'emballage) donne lieu à une quantité significative de résidus.

Les récoltes, parties de récoltes et autres produits utilisés comme aliments pour animaux, par exemple la luzerne, les verts de betterave sucrière, les fanes de pois et le foin, peuvent contenir des résidus et, par là même, donner lieu à des résidus dans les produits d'origine animale. Pour des raisons de commodité, ces produits font l'objet d'une classe distincte : Classe C - Produits primaires destinés à l'alimentation animale.

Les produits alimentaires retenus pour la présente classification sont, pour l'essentiel, ceux qui revêtent présentement ou potentiellement une certaine importance pour le commerce international ou national. On y a ajouté un nombre restreint de produits d'importance régionale.

Copyrighted material

**Noms communs et noms scientifiques des produits**

Il arrive souvent qu'un même produit alimentaire ou un même aliment pour animaux soit connu sous différents noms communs. Inversement, il n'est pas rare qu'un même nom serve à désigner plusieurs produits différents. Dans la présente classification, on s'est efforcé de retenir une terminologie uniforme faisant appel aux noms scientifiques reconnus.

Autant que possible, on s'est attaché à faire en sorte que les différents noms communs servant à désigner un même produit ou un produit extrêmement voisin, ou les cultivars d'une même culture, renvoient à un seul et même nom commun. De même, lorsque l'emploi d'un nom générique ne suffit pas à identifier le produit spécifique de façon suffisamment précise, on a fait appel à un qualificatif pour modifier le nom commun. Toutefois, les cultivars spécifiques distingués en pratique agricole et dans le commerce international par leurs propres noms communs sont désignés au moyen de ces noms communs et des noms scientifiques d'espèce et de cultivar; c'est ainsi que la nectarine, variété ou cultivar de pêche spécifique, est distinguée de tous les autres cultivars de pêche.

Autant que possible, les noms communs, noms scientifiques ou descriptions utilisés dans les normes Codex existantes ont été retenus de préférence. La terminologie utilisée dans la présente classification suit de très près celle du Bulletin Végétaux et produits végétaux d'importance économique (1974) ainsi que la terminologie utilisée dans les diverses statistiques de la FAO.

A l'intérieur des deux grandes catégories que sont les aliments d'origine végétale et les aliments d'origine animale, l'usage distingue des groupes de produits similaires tels que les fruits, les légumes, les fruits à coque, les produits de mammifères, les produits d'animaux aquatiques, etc. La présente classification retient 19 types de produits de base :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Classe A | Produits alimentaires primaires d'origine végétale | 5 types |
| B | Produits alimentaires primaires d'origine animale | 5 types |
| C | Produits primaires destinés à l'alimentation animale | 1 type |
| D | Aliments transformés d'origine végétale | 4 types |
| E | Aliments transformés d'origine animale | 4 types |

Les définitions des "types" retenus aux fins de la présente classification reposent sur les caractéristiques physiques et l'utilisation traditionnelle et, dans une moindre mesure, des considérations d'ordre botanique ou zoologique. Dans la généralité des cas, un "type" d'aliment donné est beaucoup trop large pour pouvoir correspondre à une seule et même limite (générale) maximale de résidus.

A l'intérieur des différents "types", on a créé des groupes dont les membres présentent des similitudes en ce qui concerne leur comportement à l'égard des résidus et la nature des pratiques agricoles auxquelles ils sont soumis et, jusqu'à un certain point, leurs caractéristiques botaniques ou zoologiques.

Copyrighted material

Il n'existe pas de guides universellement reconnus qui permettent de distinguer entre les différents usages d'un même produit : c'est ainsi que dans telle région telle herbe pourra être utilisée avec parcimonie pour aromatiser d'autres produits alimentaires alors qu'elle sera utilisée ailleurs en quantités importantes comme légume. Toutefois, si un produit se présente sous des formes présentant un aspect différent, ou s'il s'agit de cultivars différents, la plante (ou l'espèce animale) considérée figurera séparément dans deux groupes ou plus. Exemple : la rave, qui figure comme légume-racine et les fanes de rave classées avec les légumes feuillus.

Autant que possible, on a retenu les noms de "groupe" ou de "sous-groupe" utilisés par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour l'établissement des limites maximales de résidus du Codex pour les pesticides. Toutefois, dans certains cas la définition des produits visés par les limites maximales de "groupe" existantes a besoin d'être précisée. C'est pour cette raison que, dans certains cas, les limites maximales de résidus correspondant à des groupes de produits ne s'appliquent pas aux groupes retenus dans la présente classification.

Pour chaque groupe de la classification, on a indiqué le potentiel d'acquisition de résidus, les parties des végétaux ou de l'animal qui sont normalement consommées et les parties des produits considérés auxquels s'appliquent les LMR (et qui sont analysées).

**Système informatisé élaboré en en Base D IV pour la Classification Codex des produits alimentaires et des aliments pour animaux**

La Classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale a été publiée dans la partie 4 du "Guide concernant les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides" en 1989 (CAC/PR 4-1989). La Classification Codex retient cinq classes, chaque classe étant divisée en types et ces derniers en groupes. En vue de permettre une gestion informatisée de la Classification, il a été procédé à une révision de l'ensemble du système servant à mettre en corrélation la classification par programme et le fichier dans lequel figurent l'ensemble des combinaisons pesticide/produit du Codex.

Pour pouvoir coder l'ensemble des produits en vue de leur identification par le programme, on a retenu un code littéral et affecté par ordre croissant un numéro de la série 4000. Cette série renvoie à un grand nombre de synonymes. Grâce à ces modifications, chaque produit sera représenté dans le système informatisé au moyen de l'information suivante : classe; type; groupe; code littéral; code numérique; descriptif.

Copyrighted material

# INDEX DES CLASSES, TYPES ET GROUPES DE PRODUITS

Copyrighted material

## INDEX DES CLASSES, TYPES ET GROUPES DE PRODUITS


| Type | No. | Groupe | Code littéral du groupe | No de page |
|---|---|---|---|---|
| *CLASSE A* | *PRODUITS ALIMENTAIRES PRIMAIRES D'ORIGINE VEGETALE* | | | |
| 01 Fruits | 001 | Agrumes | FC | 204 |
| | 002 | Fruits à pépins | FP | 208 |
| | 003 | Fruits à noyau | FS | 210 |
| | 004 | Baies et autres petits fruits | FB | 213 |
| | 005 | Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible | FT | 216 |
| | 006 | Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible | FI | 220 |
| 02 Légumes | 009 | Légumes bulbeux | VA | 225 |
| | 010 | Légumes du genre *Brassica* (Choux et choux verts), Choux cabus, *Brassica* à rameaux florifères | VB | 227 |
| | 011 | Légumes-fruits, Cucurbitacées | VC | 229 |
| | 012 | Légumes-fruits autres que les Cucurbitacées | VO | 233 |
| | 013 | Légumes feuillus (y compris les légumes du genre *Brassica*) | VL | 236 |
| | 014 | Légumineuses | VP | 242 |
| | 015 | Légumes secs | VD | 247 |
| | 016 | Légumes-racines et tubercules | VR | 251 |
| | 017 | Légumes à côtes et légumes vivaces | VS | 256 |
| 03 Plantes herbacées | 020 | Céréales | GC | 258 |
| | 021 | Plantes herbacées destinées à la production de sucre ou de sirop | GS | 263 |
| 04 Fruits à coque et graines | 022 | Fruits à coque d'espèces *arbores centes* | TN | 264 |
| | 023 | Oléagineux | SO | 267 |
| | 024 | Graines servant à la fabrication de boissons et de confiseries | SB | 270 |
| 05 Herbes condimentaires et épices | 027 | Herbes condimentaires | HH | 271 |
| | 028 | Epices | HS | 276 |


Copyrighted material

| Type | No. | Groupe | Code littéral du groupe | No de page |
|---|---|---|---|---|
| *CLASSE B PRODUITS ALIMENTAIRES PRIMAIRES D'ORIGINE ANIMALE* | | | | |
| 06 Produits de mammifères | 030 | Viande (de mammifères autres que les mammifères marins) | MM | 280 |
| | 031 | Graisses de mammifères | MF | 284 |
| | 032 | Abats comestibles (mammifères) | MO | 285 |
| | 033 | Laits | ML | 287 |
| 07 Produits avicoles | 036 | Chair de volaille (y compris la chair de pigeon) | PM | 288 |
| | 037 | Graisses de volaille | PF | 290 |
| | 038 | Abats comestibles de volaille | PO | 291 |
| | 039 | Oeufs | PE | 292 |
| 08 Produits provenant d'animaux aquatiques | 040 | Poissons d'eau douce | WF | 293 |
| | 041 | Poissons anadromes/catadromes | WD | 296 |
| | 042 | Poissons marins | WS | 300 |
| | 043 | Oeufs de poisson (y compris la laitance) et abats comestibles de poisson : abats | WL | 309 |
| | 043 | Oeufs de poisson (y compris la laitance) et abats comestibles de poisson : oeufs de poisson | WR | 309 |
| | 044 | Mammifères marins | WM | 310 |
| | 045 | Crustacés | WC | 313 |
| 09 Amphibiens et reptiles | 048 | Grenouilles, lézards, serpents et tortues | AR | 317 |
| 10 Invertébrés | 049 | Mollusques (y compris les Céphalopodes) et autres Invertébrés | IM | 319 |
| *CLASSE C PRODUITS PRIMAIRES DESTINES A L'ALIMENTATION ANIMALE* | | | | |
| 11 Produits primaires d'origine végétale destinés à l'alimentation animale | | | | |
| | 050 | Légumineuses fourragères | AL | 324 |

Copyrighted material

| Type | No. | Groupe | Code littéral du groupe | No de page |
|---|---|---|---|---|
| | 051 | Paille et fourrages de céréales et de graminées (y compris le fourrage de sarrasin) (cultures fourragères utilisées en vert) | AF | 328 |
| | 051 | Paille et fourrages de céréales et de graminées (y compris le fourrage de sarrasin) (pailles et fourrage sec) | AS | 328 |
| | 052 | Cultures fourragères et fourrages divers (fourrages) | AM | 330 |
| | 052 | Cultures fourragères et fourrages divers (cultures fourragères) | AV | 330 |
| *CLASSE D* | | *PRODUITS ALIMENTAIRES TRANSFORMES D'ORIGINE VEGETALE* | | |
| 12 Produits alimentaires secondaires d'origine végétale | | | | |
| | 055 | Fruits séchés | DF | 333 |
| | 056 | Légumes séchés | DV | 334 |
| | 057 | Herbes condimentaires séchées | DH | 334 |
| | 058 | Produits de meunerie (étapes préliminaires) | CM | 337 |
| | 059 | Divers produits alimentaires secondaires d'origine végétale | SM | 338 |
| 13 Produits dérivés comestibles d'origine végétale | | | | |
| | 065 | Fractions de meunerie de céréales | CF | 339 |
| | 066 | Thés et autres plantes utilisées en infusions | DT | 340 |
| | 067 | Huiles végétales non raffinées | OC | 342 |
| | 068 | Huiles végétales comestibles (ou raffinées) | OR | 344 |
| | 069 | Divers produits dérivés comestibles d'origine végétale | DM | 346 |
| | 070 | Jus de fruits | JF | 347 |
| | 071 | Sous-produits, utilisés pour l'alimentation animale, de la transformation des fruits et légumes | AB | 348 |

Copyrighted material

| Type | No. | Groupe | Code littéral du groupe | No de page |
|---|---|---|---|---|
| 15 Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine végétale | | | | |
| | 078 | Produits céréaliers manufacturés multi-ingrédients | CP | 349 |
| *CLASSE E ALIMENTS TRANSFORMES D'ORIGINE ANIMALE* | | | | |
| 16 Produits alimentaires secondaires d'origine animale | | | | |
| | 080 | Produits carnés et poisson séchés | MD | 351 |
| | 082 | Produits laitiers secondaires | LS | 354 |
| 17 Produits dérivés comestibles d'origine animale | | | | |
| | 084 | Crustacés transformés | SC | 355 |
| | 085 | Graisses animales traitées | FA | 356 |
| | 086 | Matières grasses du lait | FM | 358 |
| | 087 | Produits laitiers dérivés | LD | 359 |
| 18 Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale | | | | |
| | 090 | Produits laitiers manufacturés (à un seul ingrédient) | LI | 360 |
| 19 Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine animale | | | | |
| | 092 | Produits laitiers manufacturés (multi-ingrédients) | LM | 361 |

Copyrighted material

# INDEX DES CODES LITTERAUX DE GROUPE
# PAR ORDRE ALPHABETIQUE

Copyrighted material

## INDEX ALPHABETIQUE DES CODES LITTERAUX DE GROUPE

| Code littéral du groupe | Groupe | Classe | Type | N° de groupe | N° de page |
|---|---|---|---|---|---|
| AB | Sous-produits, utilisés pour l'alimentation animale, de la transformation des fruits et légumes | D | 13 | 071 | 348 |
| AF | Paille et fourrages de graines céréalières et de graminées (y compris le fourrage de sarrasin) (fourrage vert) | C | 11 | 051 | 327 |
| AL | Légumineuses fourragères | C | 11 | 050 | 323 |
| AM | Cultures fourragères diverses (fourrage sec) | C | 11 | 052 | 330 |
| AR | Grenouilles, lézards, serpents et tortues | B | 09 | 048 | 317 |
| AS | Paille et fourrages de graines céréalières et de graminées (y compris le fourrage de sarrasin) (pailles et fourrages secs) | C | 11 | 051 | 328 |
| AV | Cultures fourragères diverses (fourrages verts) | C | 11 | 052 | 330 |
| CF | Fractions de meunerie de céréales | D | 13 | 065 | 338 |
| CM | Produits de meunerie (premiers stades) | D | 12 | 058 | 337 |
| CP | Produits céréaliers manufacturés multi-ingrédients | D | 15 | 078 | 349 |
| DF | Fruits séchés | D | 12 | 055 | 332 |
| DH | Herbes condimentaires | D | 12 | 057 | 334 |
| DM | Divers produits dérivés comestibles d'origine végétale | D | 13 | 069 | 346 |
| DT | Thé et autres plantes utilisées en infusion | D | 13 | 066 | 340 |
| DV | Légumes séchés | D | 12 | 056 | 334 |
| FA | Graisses animales traitées | E | 17 | 085 | 356 |
| FB | Baies et autres petits fruits | A | 01 | 004 | 213 |
| FC | Agrumes | A | 01 | 001 | 204 |
| FI | Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible | A | 01 | 006 | 220 |
| FM | Matières grasses du lait | E | 17 | 086 | 358 |
| FP | Fruits à pépins | A | 01 | 002 | 208 |
| FS | Fruits à noyau | A | 01 | 003 | 210 |
| FT | Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible | A | 01 | 005 | 216 |

Copyrighted material

| Code littéral du groupe | Groupe | Classe | Type | N° de groupe | N° de page |
|---|---|---|---|---|---|
| GC | Graines céréalières | A | 03 | 020 | 258 |
| GS | Plantes herbacées destinées à la production de sucre ou de sirop | A | 03 | 021 | 263 |
| HH | Herbes condimentaires | A | 05 | 027 | 271 |
| HS | Epices | A | 05 | 028 | 276 |
| IM | Mollusques (y compris les Céphalopodes) et autres Invertébrés | B | 10 | 049 | 319 |
| JF | Jus de fruits | D | 13 | 070 | 347 |
| LD | Produits laitiers dérivés | E | 17 | 087 | 359 |
| LI | Produits laitiers manufacturés (à un seul ingrédient) | E | 18 | 090 | 360 |
| LM | Produits laitiers manufacturés (multi-ingrédients) | E | 19 | 092 | 361 |
| MD | Produits carnés et poisson séchés | E | 16 | 080 | 351 |
| MF | Graisses de mammifères | B | 06 | 031 | 284 |
| ML | Laits | B | 06 | 033 | 287 |
| MM | Viande (de mammifères autres que les mammifères marins) | B | 06 | 030 | 280 |
| MO | Abats comestibles (de mammifères) | B | 06 | 032 | 285 |
| OC | Huiles végétales non raffinées | D | 13 | 067 | 342 |
| OR | Huiles végétales comestibles (ou raffinées) | D | 13 | 068 | 344 |
| PE | Oeufs | B | 07 | 039 | 292 |
| PF | Graisses de volaille | B | 07 | 037 | 290 |
| PO | Abats comestibles de volaille | B | 07 | 038 | 291 |
| SB | Graines servant à la fabrication de boissons et de confiseries | A | 04 | 024 | 270 |
| SC | Crustacés traités | E | 17 | 084 | 355 |
| SM | Divers produits alimentaires secondaires d'origine végétale | D | 12 | 059 | 338 |
| SO | Oléagineux | A | 04 | 023 | 267 |
| TN | Fruits à coque d'espèces arborescentes | A | 04 | 022 | 264 |
| VA | Légumes bulbeux | A | 02 | 009 | 225 |
| VB | Légumes du genre *Brassica* (Choux et choux verts), Choux cabus, *Brassica* à rameaux florifères | A | 02 | 010 | 227 |
| VC | Légumes-fruits, Cucurbitacées | A | 02 | 011 | 229 |
| VD | Légumes secs | A | 02 | 015 | 247 |
| VL | Légumes feuillus (y compris les légumes feuillus du genre *Brassica*) | A | 02 | 013 | 236 |

Copyrighted material

| Code littéral du groupe | Groupe | Classe | Type | N° de groupe | N° de page |
|---|---|---|---|---|---|
| VO | Légumes-fruits, autres que les Cucurbitacées | A | 02 | 012 | 233 |
| VP | Légumineuses | A | 02 | 014 | 242 |
| VR | Légumes-racines et tubercules | A | 02 | 016 | 251 |
| VS | Légumes à côtes et légumes vivaces | A | 02 | 017 | 256 |
| WC | Crustacés | B | 08 | 045 | 313 |
| WD | Poissons anadromes-catadromes | B | 08 | 041 | 296 |
| WF | Poissons d'eau douce | B | 08 | 040 | 293 |
| WL | Oeufs de poisson (y compris la laitance) et abats comestibles de poisson : abats | B | 08 | 043 | 309 |
| WM | Mammifères marins | B | 08 | 044 | 310 |
| WR | Oeufs de poisson (y compris la laitance) et abats comestibles de poisson : oeufs | B | 08 | 043 | 309 |

Copyrighted material

# INDEX ALPHABETIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET ALIMENTS POUR ANIMAUX

Copyrighted material

## INDEX ALPHABETIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET ALIMENTS POUR ANIMAUX


| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| B | 032 | MO 812 | Abats comestibles de bovins |
| B | 032 | MO 97 | Abats comestibles de bovins, de porcins et d'ovins |
| B | 032 | MO 96 | Abats comestibles de bovins, de caprins, de cheval, de porcins et d'ovins |
| B | 032 | MO 810 | Abats comestibles de buffle |
| B | 038 | PO 841 | Abats comestibles de canard |
| B | 032 | MO 14 | Abats comestibles de caprins |
| B | 032 | MO 811 | Abats comestibles de chameau |
| B | 032 | MO 816 | Abats comestibles de cheval |
| B | 038 | PO 848 | Abats comestibles de dinde |
| B | 032 | MO 105 | Abats comestibles (de mammifères) |
| B | 038 | PO 842 | Abats comestibles d'oie |
| B | 032 | MO 822 | Abats comestibles d'ovins |
| B | 032 | MO 818 | Abats comestibles de porcins |
| B | 038 | PO 840 | Abats comestibles de poulet |
| B | 038 | PO 111 | Abats comestibles de volaille |
| A | 003 | FS 240 | Abricot |
| A | 006 | FI 344 | Abricot des Antilles |
| D | 055 | DF 240 | Abricots séchés |
| A | 027 | HH 754 | Absinthes |
| D | 057 | DH 754 | Absinthes sèches |
| A | 005 | FT 4095 | Acérole, voir Cerise des Antilles |
| A | 020 | GC 4597 | Acha, voir Digitaire |
| B | 049 | IM 5207 | Achatine, voir Escargots comestibles |
| B | 049 | IM 5169 | Achatine, voir Escargots comestibles (Afrique, Asie) |
| A | 028 | HS 772 | Acore vrai |
| A | 001 | FC 1 | Agrumes |
| B | 042 | WS 934 | Aiglefin, cabillaud |
| B | 042 | WS 5025 | Aiguillat, voir le Sous-groupe Squales |
| A | 009 | VA 381 | Ail commun ou ail blanc |
| A | 027 | HH 4737 | Ail de Chine, voir Ciboulette |
| A | 009 | VA 4157 | Ail de Chine, voir le Groupe 027 : Herbes condimentaires |
| A | 009 | VA 382 | Ail d'Orient |
| A | 004 | FB 4073 | Airelle d'Amérique, voir Airelles |
| A | 004 | FB 262 | Airelle des marais |
| A | 004 | FB 263 | Airelle rouge |
| A | 004 | FB 20 | Airelles |
| A | 006 | FI 325 | Akée |
| B | 042 | WS 5039 | Albacore, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| A | 004 | FB 274 | Alises, voir Fruits de l'amalanchier |


Copyright Food Institute

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 012 | VO 4265 | Alkékenge, voir Cerises d'Inde |
| A | 016 | VR 4553 | Alleluya des Créoles, voir Topinambour de Cayenne |
| B | 041 | WD 894 | Alose |
| A | 023 | SO 696 | Amande de palme, palmiste |
| A | 022 | TN 677 | Amande des Antilles |
| A | 022 | TN 660 | Amandes |
| A | 013 | VL 460 | Amarante |
| A | 015 | VD 4465 | Ambrevade, voir Cajan |
| A | 014 | VP 4393 | Ambrevade (graine immature), voir Pois cajan |
| A | 014 | VP 4447 | Ambrevade (gousses vertes et/ou jeunes graines vertes), voir Cajan |
| A | 015 | VD 4513 | Ambrevade (sec), voir Cajan (sec) |
| A | 020 | GC 4625 | Amidonnier, voir Blé |
| A | 013 | VL 4313 | Amsoi, voir Moutarde chinoise |
| A | 022 | TN 295 | Anacarde ou noix de cajou |
| A | 006 | FI 353 | Ananas |
| B | 042 | WS 920 | Anchois |
| A | 027 | HH 730 | Aneth |
| A | 027 | HH 720 | Angélique, y compris l'Herbe du Saint-Esprit |
| D | 057 | DH 720 | Angélique, y compris l'Herbe du Saint-Esprit, séchée |
| B | 041 | WD 4897 | Anguille d'Amérique, voir Anguilles |
| B | 041 | WD 4899 | Anguille d'Australie, voir Anguilles |
| B | 041 | WD 4901 | Anguille d'Europe, voir Anguilles |
| B | 041 | WD 4903 | Anguille du Japon, voir Anguilles |
| B | 041 | WD 890 | Anguilles |
| A | 011 | VC 430 | Anguine |
| A | 028 | HS 771 | Anis vert |
| A | 005 | FT 4097 | Aonla, voir Surelle |
| A | 023 | SO 697 | Arachide |
| A | 023 | SO 703 | Arachide entière |
| C | 050 | AL 1270 | Arachide fourragère (en vert) |
| A | 005 | FT 286 | Arbouse |
| A | 027 | HH 4753 | Armoise commune, voir Absinthes |
| A | 016 | VR 571 | Arracacha |
| A | 013 | VL 488 | Arroche |
| A | 017 | VS 620 | Artichaut |
| A | 016 | VR 4547 | Artichaut : voir le Groupe 09 : Artichaut, légumes-tiges et légumes à côtes) |
| A | 017 | VS 621 | Asperge |
| A | 027 | HH 753 | Aspérule odorante |
| D | 057 | DH 753 | Aspérule odorante sèche |
| C | 050 | AL 5239 | Astragale |
| A | 012 | VO 440 | Aubergine |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 027 | HH 4763 | Aurone mâle, voir Absinthes |
| A | 022 | TN 4685 | Avelines, voir Noisettes |
| A | 006 | FI 326 | Avocat |
| A | 020 | GC 647 | Avoine |
| A | 020 | GC 4659 | Avoine d'Algérie, voir Avoine |
| C | 051 | AF 647 | Avoine fourragère (en vert) |
| A | 012 | VO 4307 | Baguenaude, voir Cerises d'Inde |
| A | 028 | HS 786 | Baie de genièvre |
| A | 004 | FB 19 | Baies du genre *Vaccinium*, y compris la Busserolle ou Raisin d'ours |
| A | 004 | FB 18 | Baies et autres petits fruits |
| B | 044 | WM 5079 | Baleine à bosse, voir Baleines |
| A | 044 | WM 5073 | Baleine bleue, voir Baleines |
| B | 044 | WM 5091 | Baleines à fanons, voir Baleines |
| B | 044 | WM 972 | Baleines |
| A | 016 | VR 576 | Balisier comestible |
| A | 006 | FI 327 | Banane |
| A | 006 | FI 328 | Bananier nain |
| B | 042 | WS 949 | Bar |
| B | 042 | WS 4945 | Barbue, voir Turbot |
| B | 040 | WF 4847 | Barbue d'Amérique, voir Poissons-chats (eau douce) |
| B | 040 | WF 855 | Barbues |
| B | 042 | WS 957 | Barbur |
| A | 016 | VR 575 | Bardane à grosses têtes ou Glouteron |
| B | 042 | WS 921 | Barracudas |
| B | 041 | WD 898 | Barramundi |
| A | 027 | HH 722 | Basilic |
| D | 057 | DH 722 | Basilic sec |
| B | 049 | IM 5163 | Bêche de mer, voir Holothurie |
| E | 080 | MD 5297 | Bêche de mer séchée, voir Holothurie séchée |
| A | 003 | FS 241 | Béloce |
| A | 013 | VL 464 | Bette |
| A | 013 | VL 4379 | Bette à côtes, voir Bette |
| A | 013 | VL 4375 | Bette-cadre, voir Bette |
| A | 016 | VR 574 | Betterave |
| C | 052 | AM 1051 | Betterave fourragère |
| A | 016 | VR 4564 | Betterave rouge, voir Betterave |
| A | 016 | VR 596 | Betterave sucrière |
| D | 069 | DM 1215 | Beurre de cacao |
| A | 002 | FP 228 | Bibassier |
| A | 001 | FC 4000 | Bigarade, voir Orange amère |
| A | 005 | FT 288 | Bilimbi |
| A | 020 | GC 654 | Blé |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| 1A | 020 | GC 4637 | Blé de Guinée, voir Sorgho |
| A | 020 | GC 4623 | Blé dur, voir Blé |
| A | 004 | FB 4083 | Bleuets du Canada (myrtilles) |
| B | 042 | WS 923 | Bogue |
| A | 022 | TN 671 | Bois macaque, voir Zabucajo de Cayenne |
| A | 006 | FI 360 | Bois noir |
| B | 042 | WS 924 | Bonite |
| B | 042 | WS 4941 | Bonite à dos rayé, voir Bonite |
| B | 042 | WS 5017 | Bonite à ventre rayé, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| B | 042 | WS 4943 | Bonite du Pacifique oriental, voir Bonite |
| A | 011 | VC 4249 | Bonnet d'électeur, voir Courgette |
| B | 045 | WC 5109 | Bouquet, voir Crevettes grises ou roses |
| A | 027 | HH 724 | Bourrache |
| D | 057 | DH 724 | Bourrache sèche |
| A | 027 | HH 624 | Branches de céleri |
| A | 017 | VS 4595 | Branches de céleri, voir le Groupe 027 : Herbes condimentaires |
| D | 057 | DH 624 | Branches de céleri sèches |
| A | 010 | VB 42 | *Brassica* à rameaux florifères (comprend les Brocolis : Brocoli, Brocoli de Chine et Chou-fleur) |
| B | 040 | WF 858 | Brème |
| B | 042 | WS 956 | Brème argentée |
| B | 040 | WF 865 | Brochet |
| B | 040 | WF 4837 | Brochet du fleuve Amour, voir Brochet |
| B | 040 | WF 4849 | Brochet nordique, voir Brochet |
| A | 010 | VB 400 | Brocoli |
| A | 010 | VB 4173 | Brocoli asperge, voir Brocoli |
| A | 010 | VB 401 | Brocoli de Chine |
| A | 013 | VL 506 | Brocoli de raves |
| C | 051 | AS 5245 | Brome |
| A | 004 | FB 260 | Busserole |
| A | 023 | SO 4713 | Cacahuète, voir Arachide |
| A | 015 | VD 4495 | Cacahuète, voir Arachide, Groupe 023 : Oléagineux |
| A | 012 | VO 4289 | Cacarange, voir Cerises d'Inde |
| B | 044 | WM 5089 | Cachalot, voir Baleines |
| A | 006 | FI 4134 | Cachiment, voir Corossol |
| B | 048 | AR 5159 | Cahouane, voir Tortues |
| B | 036 | PM 4833 | Caille de Californie, voir Chair de caille |
| A | 014 | VP 537 | Cajan (gousses vertes et/ou jeunes graines vertes) |
| A | 015 | VD 537 | Cajan (sec) |
| A | 001 | FC 201 | Calamondin, voir aussi le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 011 | VC 4209 | Calebasse, voir Gourde |
| B | 049 | IM 5211 | Calmar, voir Calmars |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| B | 049 | IM 1009 | Calmar commun, voir Calmars |
| B | 049 | IM 5213 | Calmar du Japon, voir Calmars |
| B | 049 | IM 1008 | Calmars |
| D | 066 | DT 1110 | Camomille |
| D | 066 | DT 5279 | Camomille romaine, voir Camomille |
| A | 006 | FI 330 | Canistel |
| A | 021 | GS 659 | Canne à sucre |
| C | 052 | AV 659 | Canne à sucre fourragère |
| A | 028 | HS 4775 | Cannelier casse, voir Cannelle de Chine (y compris la Cannelle, la Cannelle de Ceylan) |
| A | 028 | HS 777 | Cannelle de Chine (y compris la Cannelle, Cannelle de Ceylan) |
| A | 011 | VC 4199 | Cantaloup, voir Melons |
| A | 020 | GC 642 | Cañihua |
| B | 042 | WS 926 | Capelan |
| A | 028 | HS 773 | Câpres |
| A | 005 | FT 289 | Carambole |
| B | 045 | WC 5107 | Caramote, voir Crevettes grises ou roses |
| A | 005 | FT 290 | Caranda |
| B | 042 | WS 5007 | Carangue, voir Chinchard |
| A | 017 | VS 623 | Cardon |
| B | 048 | AR 5161 | Carette, voir Tortues |
| A | 016 | VR 577 | Carotte |
| A | 005 | FT 291 | Caroube |
| A | 005 | FT 4111 | Caroubier, voir Caroube |
| A | 005 | FT 4121 | Carouge, voir Caroube |
| B | 040 | WF 4843 | Carpe chinoise, voir Carpe de roseau |
| B | 040 | WF 4841 | Carpe commune, voir Carpes |
| B | 040 | WF 4845 | Carpe de roseau, voir Carpes |
| B | 040 | WF 860 | Carpe indienne |
| B | 040 | WF 859 | Carpes |
| B | 042 | WS 4995 | Carrelet, voir Plie |
| A | 011 | VC 4201 | Casaba ou melon casaba, voir le Sous-groupe Melons, sauf la Pastèque |
| A | 016 | VR 4555 | Cassave, voir Manioc amer |
| A | 004 | FB 278 | Cassis, voir aussi Cassis et groseilles rouges ou vertes |
| D | 055 | DF 5257 | Cassis et groseilles rouges ou vertes |
| A | 004 | FB 21 | Cassis et groseilles rouges ou vertes |
| B | 042 | WS 947 | Castagnole |
| A | 027 | HH 4733 | Cataire, voir Herbe aux chats |
| A | 001 | FC 202 | Cédrat, voir aussi le Sous-groupe 2 Citrons et Limes |
| A | 017 | VS 624 | Céleri |
| A | 016 | VR 578 | Céleri-rave |
| A | 017 | VS 625 | Celtuce |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| B | 049 | IM 152 | Céphalopodes |
| A | 020 | GC 80 | Céréales |
| A | 020 | GC 81 | Céréales, à l'exception du Sarrasin, de la Cañihua et de la Quinoa |
| A | 013 | VL 465 | Cerfeuil |
| A | 027 | HH 4735 | Cerfeuil, voir le Groupe 013 : Légumes feuillus |
| A | 027 | HH 747 | Cerfeuil musqué |
| D | 057 | DH 747 | Cerfeuil musqué sec |
| A | 016 | VR 579 | Cerfeuil tubéreux |
| A | 003 | FS 246 | Cerise aigre |
| A | 005 | FT 4115 | Cerise carrée, voir Cerise de Cayenne |
| A | 005 | FT 311 | Cerise de Cayenne |
| A | 005 | FT 287 | Cerise des Antilles |
| A | 012 | VO 441 | Cerises d'Inde |
| A | 003 | FS 13 | Cerises |
| B | 036 | PM 841 | Chair de canard |
| B | 036 | PM 847 | Chair de caille |
| E | 084 | SC 146 | Chair de crabe cuite |
| B | 036 | PM 848 | Chair de dinde |
| B | 036 | PM 845 | Chair de faisan |
| B | 036 | PM 842 | Chair d'oie |
| B | 036 | PM 844 | Chair de perdrix |
| B | 036 | PM 846 | Chair de pigeon |
| B | 036 | PM 843 | Chair de pintade |
| B | 036 | PM 840 | Chair de poulet |
| B | 036 | PM 110 | Chair de volaille |
| A | 012 | VO 450 | Champignons |
| A | 012 | VO 449 | Champignons comestibles (non compris les champignons de couche) |
| B | 041 | WD 891 | Chanidé, Sériole |
| A | 012 | VO 4287 | Chanterelle ou Girolle, voir Champignons comestibles |
| B | 042 | WS 4949 | Charbonnier, voir Lieu |
| A | 022 | TN 670 | Châtaigne de la Trinité |
| A | 022 | TN 664 | Châtaignes |
| A | 011 | VC 423 | Chayotte |
| A | 013 | VL 477 | Chénopodiacées |
| A | 006 | FI 331 | Chérimole |
| A | 016 | VR 595 | Chervis |
| A | 003 | FS 4053 | Chickasaw, voir Prune Chickasaw |
| A | 013 | VL 4371 | Chicorée à feuilles rouges, voir Feuilles de chicorée |
| A | 013 | VL 4343 | Chicorée frisée, voir Endive |
| A | 013 | VL 4341 | Chicorée scarole ou Batavia, voir Endive |
| A | 017 | VS 469 | Chicorée witloof (pousses) |
| A | 022 | TN 4683 | Chincapin, voir Châtaignes |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| B | 042 | WS 938 | Chinchard |
| A | 001 | FC 4002 | Chinotte, voir Orange amère |
| A | 001 | FC 4003 | Chironja, voir le Sous-groupe Oranges douces et oranges amères (y compris les hybrides du type orange) |
| A | 013 | VL 468 | Choisum |
| A | 010 | VB 4175 | Chou, voir Choux cabus |
| A | 010 | VB 4185 | Chou blanc, voir Choux cabus |
| A | 016 | VR 4593 | Chou caraïbe, voir Tayove |
| C | 052 | AV 1050 | Chou cavalier |
| A | 013 | VL 467 | Chou chinois (type Pe-tsai) |
| A | 010 | VB 4181 | Chou coeur de boeuf, voir Choux cabus |
| A | 013 | VL 4329 | Chou de Chine, voir Chou chinois |
| A | 010 | VB 403 | Chou de Milan, voir Choux cabus |
| A | 013 | VL 4355 | Chou frisé vert, voir Chou vert |
| A | 010 | VB 4187 | Chou Marcelin, voir Chou de Milan |
| A | 013 | VL 499 | Chou marin |
| C | 052 | AV 1052 | Chou moellier |
| A | 010 | VB 4183 | Chou pain de sucre, voir Chou coeur de boeuf |
| A | 010 | VB 4179 | Chou rouge, voir Choux cabus |
| A | 010 | VB 4177 | Chou vert, voir Chou de Milan |
| A | 013 | VL 480 | Chou vert (y compris notamment le Chou frisé vert, le Chou mille têtes) |
| A | 010 | VB 404 | Chou-fleur, voir aussi Brassica à rameaux florifères |
| A | 010 | VB 4189 | Chou-fleur vert, voir Chou-fleur |
| A | 016 | VR 497 | Chou-navet |
| A | 010 | VB 405 | Chou-rave |
| A | 016 | VR 4537 | Chouchoute, voir Racine de chayotte |
| A | 011 | VC 4203 | Chouchoute, voir Chayotte |
| A | 010 | VB 402 | Choux de Bruxelles |
| A | 010 | VB 41 | Choux cabus |
| A | 009 | VA 387 | Ciboule |
| A | 027 | HH 727 | Ciboulette |
| A | 009 | VA 4155 | Ciboulette, voir le Groupe 027 : Herbes condimentaires |
| B | 045 | WC 5139 | Cigale de mer, voir Homards |
| A | 001 | FC 204 | Citron, voir aussi le Sous-groupe 2 Citrons et Limes |
| D | 066 | DT 1111 | Citronnelle (feuilles sèches) |
| A | 001 | FC 2 | Citrons et Limes (y compris le Cédrat) |
| A | 011 | VC 433 | Citrouille, voir aussi Potirons |
| B | 049 | IM 1000 | Clams |
| A | 001 | FC 4005 | Clémentine, voir Mandarines |
| A | 028 | HS 778 | Clous de girofle |
| A | 006 | FI 332 | Coeur de boeuf |
| A | 017 | VS 626 | Coeurs de palmier |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | |
|---|---|---|
| A | 002 FP 231 | Coing |
| A | 020 GC 4599 | Coix, voir Larmes de Job |
| A | 016 VR 4541 | Colacaise, voir Taro |
| A | 016 VR 4539 | Colacase, voir Colacasie et Taro |
| B | 036 PM 4831 | Colin de Virginie |
| A | 011 VC 4195 | Coloquinte, voir Margose |
| A | 011 VC 4251 | Coloquintes, voir Potirons |
| A | 023 SO 4703 | Colza, voir Graine de colza |
| A | 023 SO 4705 | Colza indien, voir Graine de navette |
| A | 011 VC 424 | Concombre |
| A | 011 VC 4193 | Concombre amer, voir Margose |
| A | 011 VC 4257 | Concombre marron, voir Cornichon des Antilles |
| B | 042 WS 928 | Congre |
| B | 042 WS 4957 | Congre d'Europe, voir Congre |
| B | 049 IM 5165 | Coque commune, voir Coques |
| B | 049 IM 1001 | Coques |
| B | 049 IM 5197 | Coquille Saint-Jacques, voir Pectinidés |
| B | 049 IM 5191 | Coquille Saint-Jacques australienne, voir Pectinidés |
| B | 049 IM 5195 | Coquille Saint-Jacques de l'Alaska, voir Pectinidés |
| B | 049 IM 5199 | Coquille Saint-Jacques néo-zélandaise, voir Pectinidés |
| A | 011 VC 425 | Cornichon |
| A | 011 VC 426 | Cornichon des Antilles |
| C | 050 AL 5237 | Coronille, voir Vesce |
| A | 006 FI 365 | Corossol |
| B | 042 WS 4959 | Coryphène, voir Dorade tropicale |
| A | 013 VL 4317 | Côtes de bette, voir Bette |
| A | 011 VC 4263 | Coucourzelles d'Italie, voir Courgette |
| A | 011 VC 4247 | Courge, voir Courgette et Citrouille |
| A | 011 VC 4255 | Courge à la cire |
| A | 011 VC 4213 | Courge à la moelle, voir Courgette |
| A | 011 VC 4243 | Courge torchon, voir Luffa anguleuse |
| A | 011 VC 4261 | Courgerons, voir Courgette |
| A | 011 VC 4211 | Courges musquées, voir Potirons |
| A | 011 VC 431 | Courgette |
| B | 045 WC 146 | Crabes |
| B | 040 WF 857 | Crapet Arlequin |
| A | 013 VL 472 | Cresson alénois |
| A | 013 VL 473 | Cresson de fontaine |
| A | 027 HH 4767 | Cresson de fontaine, voir le Groupe 05 : Légumes feuillus |
| B | 045 WC 5113 | Crevette Dévo, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 WC 5103 | Crevette géante blanche, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 WC 5115 | Crevette géante tigrée, voir Crevettes grises ou roses |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| B | 045 | WC 5119 | Crevette japonaise, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5121 | Crevette kuruma, voir Crevette japonaise |
| B | 045 | WC 5135 | Crevette nordique, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5123 | Crevette nordique, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5137 | Crevette nordique blanche, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5125 | Crevette royale occidentale, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5111 | Crevette royale orientale, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5131 | Crevette rose, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5105 | Crevette tigrée brune, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5117 | Crevette tigrée verte, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 5101 | Crevettes, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 977 | Crevettes d'eau douce |
| E | 084 | SC 977 | Crevettes d'eau douce cuites |
| B | 045 | WC 5129 | Crevettes grises, voir Crevettes grises ou roses |
| B | 045 | WC 979 | Crevettes grises ou roses |
| E | 084 | SC 1220 | Crevettes grises ou roses blanchies |
| E | 084 | SC 979 | Crevettes grises ou roses cuites |
| A | 016 | VR 584 | Crosne du Japon |
| B | 045 | WC 143 | Crustacés |
| E | 084 | SC 143 | Crustacés cuits |
| B | 045 | WC 144 | Crustacés d'eau douce |
| E | 084 | SC 144 | Crustacés d'eau douce cuits |
| B | 045 | WC 145 | Crustacés marins |
| E | 084 | SC 145 | Crustacés marins cuits |
| C | 052 | AM 165 | Cultures fourragères et fourrages divers |
| A | 028 | HS 780 | Cumin |
| A | 004 | FB 273 | Cynorrhodons |
| A | 016 | VR 4543 | Daikon, voir Radis du Japon |
| A | 001 | FC 4007 | Dancy ou Mandarine "Dancy", voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 005 | FT 295 | Datte |
| A | 005 | FT 296 | Datte du désert |
| A | 023 | SO 4707 | Datte du désert, voir le Groupe 5 : Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible |
| D | 055 | DF 295 | Dattes séchées, ou séchées et confites |
| B | 044 | WM 5047 | Dauphin à bosse, voir Dauphins |
| B | 044 | WM 5045 | Dauphin à gros nez, voir Dauphins |
| B | 044 | WM 5049 | Dauphin tisserand, voir Dauphins |
| B | 044 | WM 970 | Dauphins |
| A | 025 | VD 564 | Denaiva |
| A | 027 | HH 720 | Dictame blanc |
| D | 057 | DH 728 | Dictame blanc sec |
| A | 020 | GC 643 | Digitaire |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 014 | VP 544 | Dolique asperge (gousses) |
| A | 014 | VP 531 | Dolique d'Egypte (jeunes gousses, graines immatures) |
| A | 015 | VD 531 | Dolique d'Egypte (sèche) |
| C | 050 | AL 1022 | Dolique de la Floride |
| A | 015 | VD 4469 | Dolique lablab, voir Dolique d'Egypte |
| A | 014 | VP 4399 | Dolique lablab (jeunes gousses et graines immatures) |
| B | 042 | WS 930 | Dorade tropicale |
| A | 013 | VL 4357 | Doucette, Rampon, voir Mâche |
| A | 006 | FI 333 | Doum ou Palmier doum |
| A | 020 | GC 4621 | Dourra, voir Sorgho |
| A | 006 | FI 334 | Durion |
| A | 009 | VA 388 | Echalote |
| B | 045 | WC 976 | Ecrevisses d'eau douce |
| E | 084 | SC 976 | Ecrevisses d'eau douce cuites |
| A | 016 | VR 4545 | Eddoe, voir Taro |
| B | 049 | IM 5177 | Elédone, voir Poulpes |
| B | 049 | IM 5179 | Elédone musquée, voir Poulpes |
| A | 020 | GC 4651 | Eleusine cultivée, voir Millet |
| B | 042 | WS 5019 | Emissoles, voir le Sous-groupe Squales |
| B | 049 | IM 5215 | Encornet, voir Calmars |
| A | 013 | VL 476 | Endive |
| A | 020 | GC 4673 | Epeautre, voir Blé |
| B | 041 | WD 895 | Eperlan |
| B | 041 | WD 4931 | Eperlan arc-en-ciel, voir Eperlan |
| B | 041 | WD 4929 | Eperlan d'Europe, voir Eperlan |
| A | 028 | HS 93 | Epices |
| A | 013 | VL 502 | Epinard |
| A | 013 | VL 503 | Epinard de Malabar |
| A | 011 | VC 4253 | Eponge végétale, voir Luffa à fruits cylindriques |
| B | 049 | IM 5209 | Escargot de Bourgogne, voir Escargots comestibles |
| B | 049 | IM 1007 | Escargots comestibles |
| A | 027 | HH 749 | Estragon |
| B | 041 | WD 896 | Esturgeon |
| A | 022 | TN 661 | Faînes |
| A | 013 | VL 494 | Fanes de radis (y compris les collets) |
| C | 052 | AV 1051 | Fanes ou verts de betterave fourragère |
| C | 052 | AV 506 | Fanes ou verts de rave |
| D | 065 | CF 1212 | Farine complète de blé |
| D | 065 | CF 1251 | Farine complète de seigle |
| D | 065 | CF 1211 | Farine de blé |
| D | 065 | CF 645 | Farine de maïs |
| D | 065 | CF 1250 | Farine de seigle |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| B | 044 | WM 5075 | Faux épaulard, voir Baleines |
| A | 004 | FB 277 | Faux mûrier |
| A | 016 | VR 4527 | Fécule de tous les mois, voir Balisier comestible |
| A | 006 | FI 335 | Feijoa |
| A | 027 | HH 731 | Fenouil amer |
| A | 013 | VL 4345 | Fenouil amer, voir le Groupe 027 Herbes condimentaires |
| A | 009 | VA 4161 | Fenouil de Bologne, voir Fenouil doux |
| A | 009 | VA 4159 | Fenouil de Florence, voir Fenouil doux |
| A | 009 | VA 4163 | Fenouil de Malte, voir Fenouil de Bologne |
| A | 009 | VA 380 | Fenouil doux |
| A | 027 | HH 4747 | Fenouil doux, voir le Groupe 01 : Légumes bulbeux, No. VA 0380 |
| A | 013 | VL 4347 | Fenouil doux, voir le Groupe 9 Légumes bulbeux |
| D | 057 | DH 731 | Fenouil sec |
| A | 009 | VA 4153 | Fenouil sucré, voir Fenouil de Florence |
| A | 006 | FI 4136 | Féronie des Indes, voir Pomme d'éléphant |
| A | 020 | GC 4627 | Feterita, voir Sorgho |
| C | 051 | AS 5253 | Fétuque |
| A | 013 | VL 461 | Feuilles de bétel |
| A | 027 | HH 739 | Feuilles de capucine |
| A | 027 | HH 729 | Feuilles de cari |
| A | 013 | VL 469 | Feuilles de chicorée (cultivars verts et rouges) |
| A | 013 | VL 4391 | Feuilles de chou caraïbe, voir Feuilles de tayove |
| A | 013 | VL 4319 | Feuilles de concombre amer, voir Feuilles de margose |
| A | 027 | HH 752 | Feuilles de gaulthérie |
| D | 057 | DH 752 | Feuilles de gaulthérie sèches |
| A | 027 | HH 723 | Feuilles de laurier |
| D | 057 | DH 7 | Feuilles de laurier sèches |
| A | 013 | VL 463 | Feuilles de manioc |
| A | 013 | VL 421 | Feuilles de margose |
| A | 027 | HH 721 | Feuilles de mélisse-citronnelle |
| D | 057 | DH 721 | Feuilles de mélisse-citronnelle sèches |
| A | 013 | VL 337 | Feuilles de papaye |
| A | 013 | VL 508 | Feuilles de patate douce |
| A | 013 | VL 4369 | Feuilles de phytolaque, voir Morelle en grappes |
| A | 013 | VL 490 | Feuilles de plantain |
| A | 013 | VL 489 | Feuilles de poivrier |
| A | 013 | VL 446 | Feuilles de roselle |
| A | 013 | VL 498 | Feuilles de salsifis |
| A | 027 | HH 744 | Feuilles de sassafras |
| A | 013 | VL 500 | Feuilles de séné |
| A | 013 | VL 505 | Feuilles de taro |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 013 | VL 504 | Feuilles de tayove |
| A | 013 | VL 269 | Feuilles de vigne |
| A | 014 | VP 522 | Fève (gousses vertes et graines immatures) |
| A | 015 | VD 523 | Fève (sèche) |
| A | 014 | VP 4429 | Fève à cheval (gousses vertes et/ou graines immatures), voir Fève |
| A | 015 | VD 4499 | Fève à cheval (sèche), voir Fève (sèche) |
| A | 014 | VP 4407 | Fève des marais (gousses vertes et fèves immatures), voir Fève |
| A | 015 | VD 4475 | Fève des marais (sèche), voir Fève (sèche) |
| A | 006 | FI 370 | Fève tonka |
| A | 028 | HS 370 | Fève tonka, voir aussi le Groupe 6 : Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible |
| A | 014 | VP 4409 | Féverole (gousses vertes), voir Haricot commun |
| A | 015 | VD 4477 | Féverole (sèche), voir Haricot commun (sec) |
| A | 024 | SB 715 | Fèves de cacao |
| A | 014 | VP 4455 | Fèves de soja, voir Soja |
| A | 023 | SO 4724 | Fèves de soja (sèches), voir Soja (sec) |
| A | 015 | VD 4521 | Fèves de soja (sèches), voir Soja (sec) |
| A | 014 | VP 523 | Fèves écossées (vertes) (= graines immatures) |
| A | 005 | FT 297 | Figue |
| A | 006 | FI 356 | Figue de Barbarie |
| A | 006 | FI 4133 | Figue d'Inde, voir Figue de Barbarie |
| D | 055 | DF 297 | Figues séchées, ou séchées et confites |
| A | 014 | VP 4453 | Filet (jeunes gousses), voir Haricot commun |
| A | 014 | VP 4411 | Flageolet (haricots frais), voir Haricot commun |
| A | 015 | VD 4479 | Flageolet (sec), voir Haricot commun (sec) |
| B | 042 | WS 936 | Flétan |
| B | 042 | WS 4963 | Flétan de l'Atlantique, voir Flétan |
| B | 042 | WS 4967 | Flétan du Pacifique, voir Flétan |
| B | 042 | WS 4965 | Flétan noir, voir Flétan |
| E | 080 | MD 936 | Flétan séché |
| B | 042 | WS 932 | Flets |
| A | 028 | HS 776 | Fleurs de cannelle |
| A | 027 | HH 737 | Fleurs de souci |
| B | 032 | MO 1281 | Foie de bovins |
| B | 032 | MO 99 | Foie de bovins, de caprins, de porcins et d'ovins |
| B | 032 | MO 1293 | Foie de cheval |
| B | 043 | WL 927 | Foie de morue (m) |
| B | 032 | MO 1285 | Foie de porcins |
| B | 043 | WL 131 | Foie de requin (m) |
| B | 038 | PO 849 | Foie d'oie |
| B | 032 | MO 1289 | Foie d'ovins |
| C | 051 | AS 162 | Foin ou fourrage (sec) de graminées |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 020 | GC 4631 | Fonio, voir Digitaire |
| C | 052 | AM 353 | Fourrage d'ananas |
| C | 050 | AL 697 | Fourrage d'arachide |
| C | 052 | AM 659 | Fourrage de canne à sucre |
| C | 052 | AM 497 | Fourrage de chou-navet |
| C | 050 | AL 61 | Fourrage de haricot |
| C | 050 | AL 1020 | Fourrage de luzerne |
| C | 051 | AS 645 | Fourrage de maïs |
| C | 052 | AM 738 | Fourrage de menthe |
| C | 050 | AL 524 | Fourrage de pois chiche |
| C | 052 | AM 506 | Fourrage de rave |
| C | 051 | AS 641 | Fourrage de sarrasin |
| C | 050 | AL 541 | Fourrage de soja |
| C | 051 | AS 657 | Fourrage de téosinte |
| C | 050 | AL 1031 | Fourrage de trèfle |
| C | 052 | AM 691 | Fourrage sec de coton |
| C | 051 | AS 646 | Fourrage sec de millet |
| C | 050 | AL 72 | Fourrage (sec) de pois |
| A | 004 | FB 275 | Fraise |
| A | 004 | FB 276 | Fraises des bois |
| A | 004 | FB 4091 | Fraises sauvages, voir Fraises des bois |
| A | 004 | FB 272 | Framboises (y compris les framboises de Virginie) |
| A | 027 | HH 4743 | Fraxinelle, voir Dictame blanc |
| D | 057 | DH 5269 | Fraxinelle sèche, voir Dictame blanc sec |
| A | 006 | FI 329 | Fruit à pain |
| A | 003 | FS 4061 | Fruit de l'épine noire, voir Prunelle |
| A | 006 | FI 351 | Fruit de la passion |
| A | 005 | FT 4125 | Fruit de l'arbre à fraises, voir Arbouse |
| A | 006 | FI 367 | Fruit du caïnitier |
| A | 006 | FI 4151 | Fruit du corossolier écailleux, voir Pomme-cannelle |
| A | 022 | TN 85 | Fruits à coque d'espèces arborescentes |
| A | 003 | FS 12 | Fruits à noyau |
| A | 002 | FP 9 | Fruits à pépins |
| A | 004 | FB 270 | Fruits de l'amélanchier à grappes |
| A | 004 | FB 267 | Fruits du sureau |
| D | 055 | DF 167 | Fruits séchés |
| A | 005 | FT 26 | Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible |
| A | 006 | FI 30 | Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible |
| A | 020 | GC 4635 | Fundi, voir Digitaire |
| A | 016 | VR 581 | Galanga majeur |
| A | 016 | VR 582 | Galanga mineur |
| A | 028 | VP 4417 | Garbanzos, voir Pois chiche |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | |
|---|---|---|
| B | 040 WF 867 | Gardons |
| A | 006 FI 347 | Genipayer d'Amérique |
| D | 065 CF 1210 | Germe de blé |
| B | 042 WS 4937 | Germon, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| C | 050 AL 5235 | Gesse commune, voir Vesce |
| A | 016 VR 580 | Gland de terre |
| B | 044 WM 5087 | Globicéphale, voir Baleines |
| B | 040 WF 862 | Gobies d'eau douce |
| A | 012 VO 442 | Gombo |
| B | 040 WF 863 | Gourami (Asie) |
| A | 011 VC 422 | Gourde |
| A | 006 FI 369 | Gousse de tamarinier |
| A | 028 HS 739 | Gousses de capucine |
| A | 028 HS 795 | Gousses de vanille |
| A | 006 FI 336 | Goyave |
| A | 015 VD 562 | Grain de cheval |
| A | 023 SO 4715 | Graine d'acacia de Saint-Eustache, voir Noix de ben oléifère |
| A | 028 HS 730 | Graine d'aneth |
| A | 028 HS 720 | Graine d'angélique |
| A | 028 HS 4773 | Graine d'anis vert, voir Anis vert |
| A | 023 SO 4709 | Graine de ben, voir Noix de ben oléifère |
| A | 028 HS 775 | Graine de cardamome |
| A | 023 SO 699 | Graine de carthame |
| A | 028 HS 774 | Graine de carvi |
| A | 028 HS 624 | Graine de céleri |
| A | 023 SO 495 | Graine de colza |
| A | 023 SO 4721 | Graine de colza indien, voir Graine de navette |
| A | 028 HS 779 | Graine de coriandre |
| A | 023 SO 691 | Graine de coton |
| A | 028 HS 731 | Graine de fenouil |
| A | 028 HS 782 | Graine de fenugrec |
| A | 023 SO 693 | Graine de lin |
| A | 028 HS 735 | Graine de livèche |
| A | 023 SO 485 | Graine de moutarde |
| A | 023 SO 478 | Graine de moutarde chinoise |
| A | 023 SO 694 | Graine de navette |
| A | 023 SO 695 | Graine de niger |
| A | 028 HS 785 | Graines de paradis |
| A | 023 SO 700 | Graine de sésame |
| A | 028 HS 4785 | Graine de sésame, voir le Groupe 023 : Oléagineux |
| A | 023 SO 702 | Graine de tournesol |
| A | 023 SO 698 | Graine d'oeillette |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 028 | HS 4783 | Graine d'oeillette, voir le Groupe 023 : Oléagineux |
| A | 023 | SO 90 | Graines de moutarde |
| A | 024 | SB 91 | Graines servant à la fabrication de boissons |
| A | 024 | SB 716 | Grains de café |
| B | 031 | MF 812 | Graisse de bovins |
| B | 031 | MF 810 | Graisse de buffle |
| B | 037 | PF 841 | Graisse de canard |
| E | 085 | FA 841 | Graisse de canard traitée |
| B | 031 | MF 814 | Graisse de caprins |
| B | 031 | MF 816 | Graisse de cheval |
| B | 044 | WM 142 | Graisse de dauphins, de phoques et de baleines, non traitée |
| B | 037 | PF 848 | Graisse de dinde |
| E | 085 | FA 848 | Graisse de dinde traitée |
| B | 031 | MF 811 | Graisse de dromadaire |
| B | 031 | MF 819 | Graisse de lapin |
| B | 031 | MF 815 | Graisse de lièvre |
| B | 031 | MF 818 | Graisse de porcins |
| B | 037 | PF 840 | Graisse de poulet |
| E | 085 | FA 840 | Graisse de poulet traitée |
| B | 037 | PF 842 | Graisse d'oie |
| E | 085 | FA 842 | Graisse d'oie traitée |
| B | 031 | ML 822 | Graisse d'ovins |
| B | 031 | MF 100 | Graisses de mammifère (à l'exception des matières grasses du lait) |
| B | 037 | PF 111 | Graisses de volaille |
| E | 085 | FA 111 | Graisses de volaille traitées |
| A | 016 | VR 4579 | Grande igname, voir Ignames |
| A | 027 | HH 725 | Grande pimprenelle |
| A | 016 | VR 570 | Grande tayove |
| A | 001 | FC 203 | Grapefruit, voir aussi le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos |
| A | 006 | FI 355 | Grenade |
| A | 006 | FI 4132 | Grenadille, voir Fruit de la passion |
| B | 048 | AR 5147 | Grenouille agile, voir Grenouilles |
| B | 048 | AR 5145 | Grenouille-buffle, voir Grenouilles |
| B | 048 | AR 5155 | Grenouille de Lessond, voir Grenouilles |
| B | 048 | AR 5153 | Grenouille rieuse, voir Grenouilles |
| B | 048 | AR 5149 | Grenouille rousse, voir Grenouilles |
| B | 048 | AR 5143 | Grenouille-taureau, voir Grenouilles |
| B | 048 | AR 5151 | Grenouille verte, voir Grenouilles |
| B | 048 | AR 990 | Grenouilles |
| B | 048 | AR 148 | Grenouilles, lézards, serpents et tortues |
| A | 003 | FS 243 | Griotte |
| C | 051 | AS 5241 | Gros chiendent |

Copyright Food Institute

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 004 | FB 268 | Groseille à maquereau ou Groseille verte |
| A | 006 | FI 4127 | Groseille de Chine, voir Kiwi |
| A | 012 | VO 4271 | Groseille du Cap, voir Cerises d'Inde |
| A | 004 | FB 279 | Groseilles rouges ou vertes, voir aussi Cassis et groseilles rouges ou vertes |
| A | 004 | FB 265 | Grosse canneberge d'Amérique |
| A | 005 | FT 298 | Grumichama |
| A | 014 | VP 525 | Guar (jeunes gousses) |
| B | 042 | WS 4977 | Ha, voir le Sous-groupe Squales |
| B | 042 | WS 937 | Hareng |
| B | 042 | WS 4969 | Hareng de l'Atlantique, voir Hareng |
| B | 042 | WS 4971 | Hareng du Pacifique, voir Hareng |
| A | 015 | VD 560 | Haricot adzuki (sec) |
| A | 014 | VP 4437 | Haricot à feuilles d'aconit, voir Haricot mat |
| A | 015 | VD 4507 | Haricot à feuilles d'aconit (sec), voir Haricot mat (sec) |
| A | 015 | VD 4467 | Haricot à oeil noir, voir Pois à vache |
| A | 015 | VD 4515 | Haricot à rames, voir Haricot commun, Groupe 06 : Légumineuses |
| A | 014 | VP 4449 | Haricot à rames (gousses et graines vertes), voir Haricot commun |
| A | 014 | VP 4395 | Haricot asperge (gousses), voir Dolique asperge |
| A | 014 | VP 526 | Haricot commun (gousses et/ou graines immatures) |
| A | 015 | VD 526 | Haricot commun (sec) |
| A | 014 | VP 534 | Haricot de Lima (jeunes gousses et/ou graines immatures) |
| A | 015 | VD 534 | Haricot de Lima (sec) |
| A | 015 | VD 4517 | Haricot d'Espagne, voir le Groupe 06 : Légumineuses |
| A | 014 | VP 540 | Haricot d'Espagne (gousses et graines) |
| A | 014 | VP 4401 | Haricot kunde (gousses immatures et graines vertes), voir Pois à vache |
| A | 014 | VP 539 | Haricot grain de riz (jeunes gousses) |
| A | 015 | VD 539 | Haricot grain de riz (sec) |
| A | 016 | VR 601 | Haricot-manioc |
| A | 015 | VD 535 | Haricot mat (sec) |
| A | 014 | VP 535 | Haricot mat (gousses vertes, graines mûres et fraîches) |
| A | 014 | VP 4423 | Haricot mongo à grains verts (gousses vertes), voir Haricot velu de la Basse Nubie |
| A | 015 | VD 4493 | Haricot mongo à grains verts (sec), voir Haricot mongo (sec) |
| A | 014 | VP 4459 | Haricot mongo (gousses vertes), voir Mongo |
| A | 015 | VD 4523 | Haricot mongo (sec), voir Mongo (sec) |
| A | 014 | VP 4403 | Haricot nain (gousses et/ou graines immatures), voir Haricot commun |
| A | 015 | VD 4473 | Haricot nain (sec), voir Haricot commun (sec) |
| A | 014 | VP 532 | Haricot-sabre (jeunes gousses, graines immatures) |
| A | 014 | VP 536 | Haricot velu de la basse Nubie (gousses vertes) |
| A | 015 | VD 536 | Haricot velu de la basse Nubie (sec) |
| A | 015 | VD 4481 | Haricot vert, voir le Groupe 06 : Légumineuses |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 014 | VP 4415 | Haricot vert (gousses et graines immatures), voir Haricot commun |
| A | 014 | VP 61 | Haricots, à l'exception des fèves et du soja |
| A | 014 | VP 62 | Haricots écossés |
| C | 050 | AL 1030 | Haricots fourragers (en vert) |
| A | 015 | VD 71 | Haricots (secs) |
| A | 027 | HH 726 | Herbe aux chats |
| D | 057 | DH 726 | Herbe aux chats sèche |
| A | 013 | VL 4323 | Herbe aux perroquets, voir Amarante |
| A | 027 | HH 751 | Herbe de la Sainte-Barbe; Cresson de jardin |
| D | 066 | DT 5283 | Herbe du Paraguay, voir Maté |
| A | 027 | HH 726 | Herbes condimentaires |
| D | 057 | DH 170 | Herbes condimentaires séchées |
| B | 049 | IM 1010 | Holothurie |
| E | 080 | MD 1010 | Holothurie séchée |
| B | 045 | WC 5095 | Homard américain, voir Homards |
| B | 045 | WC 5097 | Homard européen, voir Homards |
| B | 045 | WC 978 | Homards |
| E | 084 | SC 978 | Homards (y compris la chair de homard) cuits |
| D | 057 | DH 1100 | Houblon sec |
| A | 020 | GC 4611 | Houque à balais, voir Sorgho |
| D | 067 | OC 697 | Huile d'arachide non raffinée |
| D | 068 | OR 697 | Huile comestible d'arachide |
| D | 068 | OR 699 | Huile comestible de carthame |
| D | 068 | OR 495 | Huile comestible de colza |
| D | 068 | OR 691 | Huile comestible de coton |
| D | 068 | OR 645 | Huile comestible de maïs |
| D | 068 | OR 696 | Huile comestible de palme |
| D | 068 | OR 1240 | Huile comestible de palmiste |
| D | 068 | OR 700 | Huile comestible de sésame |
| D | 068 | OR 541 | Huile comestible de soja |
| D | 068 | OR 702 | Huile comestible de tournesol |
| D | 067 | OC 699 | Huile de carthame non raffinée |
| D | 067 | OC 665 | Huile de coco non raffinée |
| D | 068 | OR 665 | Huile de coco raffinée |
| D | 067 | OC 495 | Huile de colza non raffinée |
| D | 067 | OC 691 | Huile de coton non raffinée |
| D | 068 | OR 5330 | Huile de grignons d'olive, conformément à la définition de Codex Stan. 33-1981, voir Huile d'olive raffinée |
| D | 067 | OC 645 | Huile de maïs non raffinée |
| D | 067 | OC 696 | Huile de palme non raffinée |
| D | 067 | OC 1240 | Huile de palmiste non raffinée |
| D | 067 | OC 702 | Huile de tournesol non raffinée |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| D | 067 | OC 700 | Huile de sésame non raffinée |
| D | 067 | OC 541 | Huile de soja non raffinée |
| D | 068 | OR 305 | Huile d'olive raffinée, conformément à la définition de Codex Stan. 33-1981 |
| D | 067 | OC 305 | Huile d'olive vierge, voir la définition de Codex Stan. 33-1981 |
| D | 068 | OR 172 | Huiles végétales comestibles |
| D | 067 | OC 172 | Huiles végétales non raffinées |
| B | 049 | IM 5189 | Huître australienne, voir Huîtres (y compris les huîtres creuses) |
| B | 049 | IM 5181 | Huître creuse américaine, voir Huîtres |
| B | 049 | IM 5185 | Huître creuse du Pacifique, voir Huîtres |
| B | 049 | IM 5183 | Huître plate, voir Huîtres |
| B | 049 | IM 5187 | Huître portugaise, voir Huîtres |
| B | 049 | IM 1004 | Huîtres (y compris les huîtres creuses) |
| A | 027 | HH 733 | Hysope |
| D | 057 | DH 733 | Hysope sèche |
| A | 005 | FT 294 | Icaque |
| A | 016 | VR 4575 | Igname couche-couche, voir Igname |
| A | 016 | VR 4591 | Igname de Cayenne, voir Ignames |
| A | 016 | VR 4587 | Igname guinée, voir Ignames |
| A | 016 | VR 4589 | Igname jaune grosse tête, voir Igname de Cayenne |
| A | 016 | VR 600 | Ignames |
| A | 006 | FI 337 | Ilama |
| C | 051 | AS 5251 | Ivraie vivace |
| A | 005 | FT 300 | Jaboticaba |
| A | 005 | FT 4117 | Jambose, voir Pomme-rose |
| A | 005 | FT 308 | Jamelac |
| A | 006 | FI 339 | Jamelongue |
| A | 006 | FI 338 | Jaque |
| A | 013 | VL 462 | Jasminoïde |
| A | 006 | FI 4129 | Jaune d'oeuf, voir Canistel |
| A | 016 | VR 4551 | Jicama, voir Haricot-manioc |
| A | 005 | FT 302 | Jujube de Chine |
| A | 005 | FT 301 | Jujube de l'Inde |
| D | 070 | JF 1 | Jus d'agrumes |
| D | 070 | JF 341 | Jus d'ananas |
| D | 070 | JF 1140 | Jus de cassis |
| D | 070 | JF 175 | Jus de fruits |
| D | 070 | JF 203 | Jus de pamplemousse |
| D | 070 | JF 226 | Jus de pomme |
| D | 070 | JF 269 | Jus de raisin |
| D | 070 | JF 448 | Jus de tomate |
| D | 070 | JF 4 | Jus d'orange |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 020 | GC 4641 | Kafir, voir Sorgho |
| A | 010 | VB 4191 | Kailan, voir Brocoli de Chine |
| A | 005 | FT 4105 | Kaki ou Plaquemine, voir Plaqueminier du Japon |
| A | 013 | VL 507 | Kangkong |
| A | 020 | GC 4643 | Kaoliang, voir Sorgho |
| A | 023 | SO 692 | Kapok |
| A | 006 | FI 341 | Kiwi |
| A | 024 | SB 4727 | Kola, voir Noix de cola |
| A | 013 | VL 481 | Komatsuma |
| C | 050 | AL 1024 | Kudzu |
| A | 005 | FT 4107 | Kumquat marumi, voir Kumquats |
| A | 005 | FT 4109 | Kumquat nagami, voir Kumquats |
| A | 005 | FT 303 | Kumquats |
| A | 009 | VA 383 | Kurrat |
| A | 014 | VP 4433 | Lablab (jeunes gousses; graines immatures), voir Dolique d'Egypte |
| A | 015 | VD 4505 | Lablab (sec), voir Dolique d'Egypte (sèche) |
| B | 033 | ML 812 | Lait de bovins |
| B | 033 | ML 107 | Lait de bovins, de caprins et d'ovins |
| B | 033 | ML 810 | Lait de bufflonne |
| B | 033 | ML 814 | Lait de caprins |
| B | 033 | ML 811 | Lait de chamelle |
| B | 033 | ML 822 | Lait d'ovins |
| A | 013 | VL 501 | Laiteron maraîcher |
| B | 033 | ML 106 | Laits |
| A | 013 | VL 483 | Laitue à cueillir |
| A | 013 | VL 4339 | Laitue à tondre, voir Laitue à cueillir |
| A | 013 | VL 482 | Laitue pommée |
| A | 013 | VL 510 | Laitue romaine |
| A | 013 | VL 4359 | Laitue rouge, voir Laitue pommée |
| B | 045 | WC 5141 | Langouste, voir Homards |
| B | 045 | WC 5127 | Langouste du Cap, voir Homards |
| B | 045 | WC 5099 | Langoustine, voir Homards |
| A | 012 | VO 4279 | Lanterne, voir Cerises d'Inde |
| E | 085 | FA 972 | Lard de baleine traité |
| E | 085 | FA 142 | Lard traité de baleines, de dauphins et de phoques |
| A | 020 | GC 644 | Larmes de Job |
| A | 027 | HH 734 | Lavande |
| D | 057 | DH 734 | Lavande sèche |
| A | 017 | VS 78 | Légumes à côtes et légumes vivaces |
| A | 009 | VA 35 | Légumes bulbeux |
| A | 009 | VA 36 | Légumes bulbeux, à l'exception du fenouil doux |
| A | 013 | VL 54 | Légumes du genre *Brassica* |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 010 VB 40 | | Légumes du genre *Brassica* (choux et choux verts), Choux cabus, *Brassica* à rameaux florifères |
| A | 013 VL 53 | | Légumes feuillus |
| A | 011 VC 45 | | Légumes-fruits, Curcurbitacées |
| A | 012 VO 50 | | Légumes-fruits autres que les Curcurbitacées |
| A | 016 VR 75 | | Légumes-racines et tubercules |
| D | 056 DV 168 | | Légumes séchés |
| A | 015 VD 70 | | Légumes secs |
| A | 013 VL 479 | | Légumes verts du Japon, espèces diverses |
| C | 050 AL 157 | | Légumineuses fourragères |
| A | 014 VP 60 | | Légumineuses (utilisées comme légumes) |
| A | 014 VP 533 | | Lentille (jeunes gousses) |
| A | 015 VD 563 | | Lentille de terre |
| A | 015 VD 533 | | Lentille (sèche) |
| B | 048 AR 991 | | Lézards |
| B | 042 WS 946 | | Lieu |
| B | 042 WS 929 | | Limande |
| B | 042 WS 5044 | | Limande à queue jaune, voir Flets |
| E | 080 MD 929 | | Limande séchée |
| A | 001 FC 205 | | Lime, voir aussi le Sous-groupe 2 Citrons et limes |
| A | 023 SO 4711 | | Linette, voir Graine de lin |
| A | 014 VP 4431 | | Lingot (gousses et/ou graines immatures), voir Haricot commun |
| A | 015 VD 4503 | | Lingot (sec), voir Haricot commun (sec) |
| B | 042 WS 940 | | Lingue |
| E | 080 MD 940 | | Lingue séchée |
| A | 013 VL 4389 | | Liseron d'eau, voir Kangkong |
| B | 042 WS 5037 | | Listao, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| A | 006 FI 343 | | Litchi |
| A | 027 HH 735 | | Livèche |
| D | 057 DH 755 | | Livèche sèche |
| A | 006 FI 342 | | Longane |
| A | 014 VP 543 | | Lotier cultivé (jeunes gousses) |
| C | 050 AL 1028 | | Lotier des prés |
| B | 042 WS 955 | | Loup atlantique |
| A | 011 VC 428 | | Luffa à fruits cylindriques |
| A | 011 VC 427 | | Luffa anguleuse |
| A | 006 FI 4135 | | Lulo, voir Narangille |
| A | 014 VP 545 | | Lupin |
| C | 050 AL 545 | | Lupin fourrager |
| A | 015 VD 545 | | Lupin (sec) |
| C | 050 AL 1021 | | Luzerne fourragère (en vert) |
| A | 013 VL 4351 | | Lyciet, voir Jasminoïde |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 013 | VL 470 | Mâche |
| A | 028 | HS 788 | Macis |
| B | 042 | WS 931 | Maigres |
| A | 020 | GC 645 | Maïs |
| A | 023 | SO 4718 | Maïs, voir le Groupe 020 : Graines céréalières |
| A | 020 | GC 656 | Maïs à éclater |
| A | 012 | VO 1275 | Maïs doux (grains), voir la définition dans Codex Stan. 132-1981 |
| A | 012 | VO 447 | Maïs doux (maïs en épi), voir la définition dans Codex Stan. 133-1981 |
| A | 012 | VO 4285 | Maïs en épi, voir Maïs doux (maïs en épi) |
| A | 020 | GC 4615 | Maïs en épi (Codex Stan. 133-1981), voir Légumes-fruits (à l'exception des Cucurbitacées) |
| C | 051 | AF 645 | Maïs fourrager |
| A | 020 | GC 4617 | Maïs (grains entiers) (Codex Stan. 132-1981), voir Légumes-fruits (à l'exception des Cucurbitacées) |
| B | 044 | WM 141 | Mammifères marins |
| A | 001 | FC 206 | Mandarine, voir aussi le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 001 | FC 4006 | Mandarine Cléopâtre, voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 001 | FC 4014 | Mandarine de Méditerranée, voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 001 | FC 4008 | Mandarine "king", voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 001 | FC 4037 | Mandarine tankan, voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 001 | FC 3 | Mandarines (y compris les hybrides du type Mandarine) |
| A | 001 | FC 4041 | Mandarinier à feuille de saule, voir Mandarine de Méditerranée et le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 006 | FI 4137 | Mangoustan, voir Mangouste |
| A | 006 | FI 346 | Mangouste |
| A | 006 | FI 345 | Mangue |
| A | 016 | VR 463 | Manioc |
| A | 016 | VR 4531 | Manioc amer, voir Manioc |
| A | 016 | VR 4533 | Manioc doux, voir Manioc |
| B | 042 | WS 941 | Maquereau |
| B | 042 | WS 5013 | Maquereau-bonite, voir Maquereau espagnol et Thazard |
| B | 042 | WS 4981 | Maquereau de l'Atlantique, voir Maquereau |
| B | 042 | WS 4975 | Maquereau du Pacifique, voir Maquereau |
| B | 042 | WS 4983 | Maquereau espagnol, voir Maquereau |
| B | 042 | WS 5023 | Maquereau espagnol, voir Thazard |
| B | 042 | WS 129 | Maquereau et Chinchard |
| B | 042 | WS 128 | Maquereau et poissons du type Maquereau |
| A | 016 | VR 573 | Marante |
| D | 071 | AB 226 | Marc de pomme sec |
| D | 071 | AB 269 | Marc de raisin sec |
| A | 011 | VC 421 | Margose |
| B | 040 | WF 4857 | Marigane noire, voir Perche |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 027 | HH 736 | Marjolaine |
| A | 027 | HH 4749 | Marjolaine d'été, voir Marjolaine |
| D | 057 | DH 736 | Marjolaine sèche |
| A | 027 | HH 4751 | Marjolaine vivace ou origan, voir Marjolaine |
| A | 022 | TN 668 | Marronnier du Japon |
| A | 027 | HH 732 | Marrube vulgaire |
| D | 057 | DH 732 | Marrube vulgaire sec |
| B | 044 | WM 5051 | Marsouin, voir Baleines |
| D | 066 | DT 1113 | Maté (feuilles sèches) |
| E | 086 | FM 812 | Matière grasse du lait de bovins |
| E | 086 | FM 810 | Matière grasse du lait de bufflonne |
| E | 086 | FM 811 | Matière grasse du lait de chamelle |
| E | 086 | FM 814 | Matière grasse du lait de caprins |
| E | 086 | FM 822 | Matière grasse du lait d'ovins |
| E | 086 | FM 183 | Matières grasses du lait |
| D | 066 | DT 5277 | Matricaire ou Petite camomille, voir Camomille |
| A | 013 | VL 484 | Mauve |
| D | 069 | DM 1 | Mélasse d'agrumes |
| D | 069 | DM 596 | Mélasse de betterave sucrière |
| D | 069 | DM 659 | Mélasse de canne à sucre |
| D | 069 | DM 658 | Mélasse de sorgho |
| C | 050 | AL 5223 | Mélilot, voir Trèfle |
| A | 011 | VC 4235 | Melon blanc, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4223 | Melon brodé, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4215 | Melon "Crenshaw", voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4219 | Melon d'Antibes, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4205 | Melon d'eau, voir Pastèque |
| A | 011 | VC 4227 | Melon de Perse, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4237 | Melon d'hiver, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4229 | Melon dudaïm, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4217 | Melon "Honey Ball", voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4221 | Melon légume, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4225 | Melon "Oriental Pickling", voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4239 | Melon réticulé, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 4231 | Melon serpent, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque |
| A | 011 | VC 46 | Melons, à l'exception de la pastèque |
| B | 042 | WS 942 | Menhaden |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 027 | HH 4741 | Menthe coq, voir Tanaisie et espèces voisines |
| A | 027 | HH 4761 | Menthe poivrée, voir Menthes |
| D | 066 | DT 5285 | Menthe poivrée (feuilles vertes ou sèches), voir Menthe poivrée, Groupe 027 : Herbes condimentaires |
| A | 027 | HH 4759 | Menthe pouliote, voir Menthes |
| A | 027 | HH 4765 | Menthe verte, voir Menthes |
| A | 027 | HH 738 | Menthes |
| D | 057 | DH 738 | Menthes sèches |
| A | 003 | FS 244 | Merise |
| B | 042 | WS 953 | Merlan |
| B | 042 | WS 935 | Merlus |
| E | 080 | MD 935 | Merlus séchés |
| A | 020 | GC 4603 | Mil, voir Millet commun |
| A | 020 | GC 4661 | Mil chandelle, voir Millet à chandelle |
| A | 020 | GC 646 | Millet |
| A | 020 | GC 4647 | Millet à chandelle, voir Millet |
| A | 020 | GC 4601 | Millet africain, voir Eleusine cultivée |
| A | 020 | GC 4649 | Millet commun, voir Millet |
| A | 020 | GC 4609 | Millet d'Afrique, voir Millet à chandelle |
| A | 020 | GC 4653 | Millet des oiseaux, voir Millet |
| A | 020 | GC 4657 | Milo, voir Sorgho |
| A | 003 | FS 4057 | Mirabelle, voir Prune mirabelle |
| B | 049 | IM 151 | Mollusques bivalves marins |
| B | 049 | IM 150 | Mollusques, y compris les Céphalopodes |
| A | 005 | FT 299 | Mombin |
| A | 015 | VD 521 | Mongo |
| A | 014 | VP 521 | Mongo (gousses vertes) |
| A | 013 | VL 493 | Montia |
| A | 013 | VL 491 | Morelle en grappes |
| B | 042 | WS 927 | Morue |
| B | 042 | WS 126 | Morue et poissons du type Morue |
| A | 013 | VL 487 | Morelle noire |
| B | 042 | WS 4951 | Morue de l'Atlantique, voir Morue de l'Atlantique |
| B | 042 | WS 4955 | Morue du Pacifique, voir Morue |
| B | 042 | WS 4953 | Morue ogac, voir Morue |
| E | 080 | MD 927 | Morue séchée |
| B | 049 | IM 1003 | Moules |
| A | 013 | VL 478 | Moutarde chinoise |
| A | 013 | VL 4364 | Moutarde épinard, voir Komatsuma |
| B | 042 | WS 943 | Mulets |
| A | 004 | FB 4079 | Mûre de Boysen, voir Mûres des haies |
| A | 004 | FB 271 | Mûres |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 004 | FB 264 | Mûres de ronce |
| A | 004 | FB 266 | Mûres des haies (y compris la mûre de Boysen et la ronce-framboise) |
| A | 004 | FB 261 | Myrtille |
| A | 004 | FB 4081 | Myrtille rouge, voir Airelle rouge |
| A | 013 | VL 4365 | Namenia, voir Brocoli de raves |
| A | 006 | FI 349 | Narangille |
| A | 012 | VO 4297 | Narangille, voir le Groupe 6 Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible |
| A | 001 | FC 4018 | Natsudaidai, voir le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos |
| A | 016 | VR 506 | Navet de printemps |
| A | 016 | VR 4573 | Navet de Suède, voir Chou-navet |
| A | 003 | FS 245 | Nectarine, Brugnon |
| A | 002 | FP 229 | Nèfle |
| A | 002 | FP 4044 | Nèfle du Japon, voir Bibasse |
| A | 022 | TN 666 | Noisettes |
| A | 022 | TN 663 | Noix cendrée |
| A | 023 | SO 690 | Noix de ben oléifère |
| A | 005 | FT 293 | Noix de canari, noire ou blanche |
| A | 005 | FT 4103 | Noix de canari, voir le Groupe 024 : Fruits à coque d'espèces arborescentes |
| A | 022 | TN 4687 | Noix de canari, voir Noix de pili |
| A | 022 | TN 665 | Noix de coco |
| A | 023 | SO 4701 | Noix de coco, voir le Groupe 022 : Fruits à coque d'espèces arborescentes |
| A | 024 | SB 717 | Noix de cola |
| A | 023 | SO 701 | Noix de karité |
| A | 022 | TN 669 | Noix de *Macadamia* |
| A | 022 | TN 674 | Noix de pili |
| A | 022 | TN 667 | Noix d'hickory |
| A | 022 | TN 662 | Noix du Brésil |
| A | 022 | TN 4695 | Noix du Queensland, voir Noix de *Macadamia* |
| A | 028 | HS 789 | Noix muscade |
| A | 022 | TN 672 | Noix pacane |
| A | 022 | TN 4697 | Noyer d'Amérique, voir Noyers |
| A | 022 | TN 4699 | Noyer royal; noyer cultivé, voir Noyers |
| A | 022 | TN 678 | Noyers |
| B | 044 | WM 5071 | Odontocètes, voir Baleines |
| B | 039 | PE 112 | Oeufs |
| B | 043 | WR 894 | Oeufs d'alose |
| B | 039 | PE 847 | Oeufs de caille |
| B | 039 | PE 841 | Oeufs de cane |
| B | 043 | WR 930 | Oeufs de dorade tropicale (m) |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | |
|---|---|---|
| B | 043 WR 932 | Oeufs de flet |
| B | 043 WR 937 | Oeufs de hareng |
| B | 043 WR 941 | Oeufs de maquereau |
| B | 043 WR 927 | Oeufs de morue (m) |
| B | 043 WR 943 | Oeufs de mulet (m) |
| B | 043 WR 140 | Oeufs de poisson |
| B | 039 PE 840 | Oeufs de poule |
| B | 043 WR 893 | Oeufs de saumon de l'Atlantique |
| B | 043 WR 121 | Oeufs de saumon du Pacifique |
| B | 043 WR 922 | Oeufs de tassergal (m) |
| B | 043 WR 896 | Oeufs d'esturgeon (d) |
| B | 039 PE 842 | Oeufs d'oie |
| A | 009 VA 385 | Oignon |
| A | 009 VA 390 | Oignon blanc |
| A | 009 VA 386 | Oignon de Chine |
| A | 009 VA 391 | Oignon d'Egypte |
| A | 009 VA 389 | Oignon de printemps |
| A | 009 VA 4165 | Oignon d'hiver, voir Ciboule |
| A | 023 SO 88 | Oléagineux |
| A | 023 SO 89 | Oléagineux, à l'exception des arachides |
| A | 023 SO 4719 | Olive, voir le Groupe 5 : Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible |
| A | 005 FT 305 | Olives |
| D | 069 DM 305 | Olives traitées |
| B | 041 WD 4873 | Omble, voir Omble du Canada |
| B | 041 WD 4867 | Omble chevalier, voir Truite |
| B | 041 WD 4869 | Omble de fontaine, voir Truite |
| B | 041 WD 4913 | Omble du Canada, voir Truite |
| A | 001 FC 207 | Orange amère, voir aussi le Sous-groupe 4 Oranges douces, oranges amères |
| A | 001 FC 4019 | Orange amère, voir Bigarade |
| A | 012 VO 4305 | Orange de Quito, voir Narangille |
| A | 006 FI 4145 | Orange de Quito, voir Narangille |
| A | 001 FC 4011 | Orange de Malte, voir Orange sanguine |
| A | 001 FC 208 | Orange douce, voir aussi le Sous-groupe 4 Oranges douces, oranges amères |
| A | 001 FC 4001 | Orange sanguine, voir Orange douce |
| A | 001 FC 4016 | Oranger à feuille de myrte, voir Chinotte |
| A | 001 FC 4 | Oranges douces, oranges amères (y compris les hybrides du type Orange): plusieurs cultivars |
| A | 020 GC 640 | Orge |
| A | 027 HH 4757 | Origan, voir Marjolaine |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| D | 057 | DH 5271 | Origan (= Marjolaine vivace) sec, voir Marjolaine |
| A | 006 | FI 5298 | Orléane, voir Rocou |
| B | 042 | WS 933 | Orphie, aiguillette, bécasse |
| B | 044 | WM 5081 | Orque, voir Baleines |
| A | 013 | VL 475 | Oseille |
| A | 027 | HH 746 | Oseille commune et espèces voisines du genre *Rumex* |
| A | 012 | VO 446 | Oseille de Guinée |
| A | 013 | VL 4353 | Oseille de Guinée, voir Feuilles de roselle |
| A | 013 | VL 4388 | Oseille de Guinée, voir Feuilles de roselle |
| D | 066 | DT 466 | Oseille de Guinée (calice et fleurs), sèche |
| B | 044 | WM 5057 | Otaries, voir Phoques |
| B | 044 | WM 5061 | Otaries à fourrure, voir Phoques |
| B | 044 | WM 5053 | Otaries et lions de mer, voir Phoques |
| B | 049 | IM 1006 | Oursins |
| A | 016 | VR 586 | Oxalide crénelée |
| B | 042 | WS 950 | Pageau |
| C | 051 | AS 649 | Paille et fourrage de riz secs |
| C | 051 | AS 81 | Paille et fourrage (sec) de céréales |
| C | 051 | AS 647 | Paille et fourrage sec d'avoine |
| C | 051 | AS 654 | Paille et fourrage sec de blé |
| C | 051 | AS 650 | Paille et fourrage sec de seigle |
| C | 051 | AS 651 | Paille et fourrage sec de sorgho |
| C | 051 | AS 640 | Paille et fourrage sec d'orge |
| C | 051 | AS 161 | Paille, fourrage (sec) et foin de céréales et autres plantes herbacées |
| D | 078 | CP 1211 | Pain blanc |
| D | 078 | CP 1212 | Pain complet |
| D | 078 | CP 645 | Pain de maïs |
| D | 078 | CP 1250 | Pain de seigle |
| D | 078 | CP 179 | Pain et autres produits céréaliers cuits |
| A | 013 | VL 466 | Pak-choi ou Paksoi |
| A | 013 | VL 4367 | Pak-tsai, voir Chou chinois (type Pe-tsai) |
| A | 013 | VL 4368 | Pak-tsoi ou Pak-soi, voir Pak-choi ou Paksoi |
| A | 001 | FC 209 | Pamplemousse, voir aussi le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos |
| A | 001 | FC 5 | Pamplemousses ou pomelos (y compris les hybrides du type Pamplemousse, et notamment le Grapefruit) |
| A | 016 | VR 588 | Panais |
| A | 020 | GC 4645 | Panic pied de coq, voir Millet |
| A | 006 | FI 350 | Papaye |
| A | 012 | VO 4299 | Paprika, voir Piments doux |
| A | 011 | VC 432 | Pastèque |
| A | 016 | VR 508 | Patate douce |
| D | 069 | DM 1216 | Pâte de cacao |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 011 | VC 4241 | Pâtisson, voir Bonnet d'électeur |
| C | 051 | AS 5243 | Pâturin |
| B | 038 | PO 113 | Peau de volaille |
| A | 003 | FS 247 | Pêche |
| B | 049 | IM 5193 | Pecten, voir Pectinidés |
| B | 049 | IM 1005 | Pectinidés |
| A | 012 | VO 443 | Pepino |
| B | 040 | WF 864 | Perche |
| B | 040 | WF 856 | Perche d'Amérique (Blackbass) |
| B | 040 | WF 869 | Perche d'Australie |
| B | 040 | WF 4855 | Perche d'Europe, voir Perche |
| B | 040 | WF 870 | Perche dorée |
| B | 041 | WD 897 | Perche du Nil |
| B | 040 | WF 4853 | Perche jaune, voir Perche |
| A | 027 | HH 740 | Persil |
| A | 016 | VR 587 | Persil à grosse racine |
| B | 049 | IM 5205 | Petit gris, voir Escargots comestibles |
| B | 042 | WS 4987 | Petit maquereau, voir Maquereau |
| A | 020 | GC 4655 | Petit mil, voir Millet |
| A | 014 | VP 4441 | Petit pois, voir Pois à écosser |
| B | 044 | WM 5083 | Petit rorqual, voir Baleines |
| D | 066 | DT 5281 | Petite camomille, voir Matricaire |
| A | 027 | HH 4731 | Petite pimprenelle, voir Grande pimprenelle |
| B | 049 | IM 5203 | Pétoncle, voir Pectinidés |
| B | 044 | WM 5059 | Phocidés, voir Phoques |
| B | 044 | WM 5067 | Phoque à capuchon, voir Phoques |
| B | 044 | WM 5065 | Phoque du Groenland, voir Phoques |
| B | 044 | WM 5063 | Phoque gris, voir Phoques |
| B | 044 | WM 5069 | Phoque marbré, voir Phoques |
| B | 044 | WM 971 | Phoques |
| A | 022 | TN 4689 | Pignon doux, voir Pignons |
| A | 022 | TN 673 | Pignons |
| A | 012 | VO 4281 | Piment à bouquet rouge, voir Piments forts |
| A | 012 | VO 4273 | Piment cerise, voir Piments forts |
| A | 012 | VO 4269 | Piment cloche, voir Piments doux |
| A | 012 | VO 4283 | Piment conique, voir Piments forts |
| A | 012 | VO 51 | Piments |
| A | 012 | VO 445 | Piments doux |
| A | 012 | VO 444 | Piments forts |
| A | 012 | VO 4301 | Piments longs, voir Piments doux |
| A | 022 | TN 4691 | Pinocchi, voir Pignons |
| A | 013 | VL 474 | Pissenlit |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 022 | TN 675 | Pistache |
| A | 006 | FI 354 | Plantain |
| A | 006 | FI 4128 | Plaqueminier, voir le Sous-groupe 5 Plaqueminier du Japon |
| A | 005 | FT 4113 | Plaqueminier de Chine, voir Plaqueminier du Japon |
| A | 006 | FI 352 | Plaqueminier de Virginie |
| A | 005 | FT 307 | Plaqueminier du Japon |
| A | 006 | FI 4141 | Plaqueminier du Japon, voir le Groupe 5 |
| B | 042 | WS 945 | Plie |
| B | 042 | WS 4993 | Plie de l'Alaska, voir Plie |
| B | 042 | WS 5041 | Plie grise, voir Flets |
| A | 002 | FP 230 | Poire |
| A | 002 | FP 4049 | Poire chinoise, voir Poire |
| A | 002 | FP 4051 | Poire des sables, voir Poire chinoise |
| A | 002 | FP 4047 | Poire nashi, voir Poire chinoise |
| A | 009 | VA 384 | Poireau |
| A | 013 | VL 4373 | Poirée, voir Bette |
| A | 014 | VP 63 | Pois (gousses et graines vertes = immatures) |
| A | 015 | VD 4511 | Pois (sec), voir Pois fourrager (sec) |
| A | 015 | VD 72 | Pois (secs) |
| A | 014 | VP 529 | Pois à écosser, (graines vertes) |
| A | 015 | VD 4485 | Pois à écosser, voir le Groupe 06 : Légumineuses |
| A | 014 | VP 528 | Pois à écosser (jeunes gousses) (= graines, vertes immatures) |
| A | 014 | VP 4463 | Pois à grain ridé, voir Pois à écosser |
| A | 015 | VD 4525 | Pois à grain ridé (sec), voir Pois fourrager (sec) |
| A | 014 | VP 527 | Pois à vache (gousses immatures) |
| A | 015 | VD 527 | Pois à vache (sec) |
| A | 014 | VP 520 | Pois bambara (graines immatures) |
| A | 015 | VD 520 | Pois bambara (graines sèches) |
| A | 015 | VD 4471 | Pois cajan, voir Cajan |
| A | 014 | VP 4401 | Pois cajan (jeunes graines vertes), voir Cajan |
| C | 050 | AL 5219 | Pois carré, voir Gesse commune |
| A | 015 | VD 4487 | Pois carré, voir le Groupe 06 : Légumineuses |
| A | 014 | VP 530 | Pois carré (gousses immatures) |
| A | 014 | VP 524 | Pois chiche (gousses vertes) |
| A | 015 | VD 524 | Pois chiche (sec) |
| A | 014 | VP 64 | Pois écossés (graines vertes) |
| C | 050 | AL 528 | Pois fourrager (en vert) |
| A | 015 | VD 561 | Pois fourrager (sec) |
| A | 014 | VP 538 | Pois gourmand (jeunes gousses) |
| A | 015 | VD 4470 | Pois jaune, voir Haricot de Lima |
| A | 014 | VP 4401 | Pois jaune (gousses immatures), voir Haricot de Lima |
| A | 014 | VP 4405 | Pois mange-tout, voir Pois gourmand |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 016 | VR 4559 | Pois patate, voir Haricot-manioc |
| A | 015 | VD 4501 | Pois-sabre, voir le Groupe 06 : Légumineuses |
| A | 014 | VP 542 | Pois-sabre (jeunes gousses et graines) |
| A | 014 | VP 4457 | Pois sans parchemin (jeunes gousses), voir Pois gourmand |
| B | 041 | WD 4925 | Poisson-chat de mer, voir le Groupe 042 : Poissons marins |
| B | 042 | WS 4947 | Poisson-chat de mer, voir Loup atlantique |
| B | 042 | WS 5011 | Poisson-chat de mer, voir Loup atlantique |
| E | 080 | MD 180 | Poisson séché |
| B | 041 | WD 120 | Poissons anadromes/catadromes |
| E | 080 | MD 120 | Poissons anadromes/catadromes séchés |
| B | 040 | WF 861 | Poissons-chats (eau douce) |
| B | 040 | WF 115 | Poissons d'eau douce |
| B | 040 | WF 4859 | Poissons du genre *Labeo*, voir Carpe indienne |
| B | 042 | WS 125 | Poissons marins |
| B | 042 | WS 127 | Poissons plats |
| E | 080 | MD 127 | Poissons plats séchés |
| E | 080 | MD 125 | Poissons marins séchés |
| A | 012 | VO 4277 | Poivre de Cayenne, voir Piments forts |
| A | 028 | HS 792 | Poivre de Jamaïque |
| A | 028 | HS 791 | Poivre long |
| A | 028 | HS 790 | Poivre noir; poivre blanc (voir la note) |
| A | 012 | VO 4303 | Poivron, voir Piments doux |
| B | 042 | WS 5027 | Pomatome ou Serre (Australie), voir Tassergal |
| A | 001 | FC 4020 | Pomelo, voir Pamplemousses ou pomelos |
| A | 002 | FP 226 | Pomme |
| A | 006 | FI 368 | Pomme-cannelle |
| A | 005 | FT 292 | Pomme de cajou |
| A | 006 | FI 371 | Pomme d'éléphant |
| A | 011 | VC 420 | Pomme de merveille |
| A | 016 | VR 589 | Pomme de terre |
| A | 005 | FT 4119 | Pomme d'Haïti, voir Jamelac |
| A | 006 | FI 4138 | Pomme d'Haïti, voir Jamelac |
| A | 005 | FT 309 | Pomme-rose |
| D | 055 | DF 226 | Pommes séchées |
| A | 002 | FP 227 | Pommier à feuilles de prunier |
| A | 013 | VL 4333 | Populage, voir Souci des marais |
| A | 011 | VC 429 | Potirons |
| D | 069 | DM 715 | Poudre de cacao |
| B | 049 | IM 5175 | Poulpe commun, voir Poulpes |
| B | 049 | IM 5173 | Poulpes |
| A | 013 | VL 492 | Pourpier |
| A | 017 | VS 622 | Pousses de bambou |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 003 | FS 242 | Prune-cerise |
| A | 003 | FS 248 | Prune chickasaw |
| A | 005 | FT 285 | Prune de Cythère |
| A | 003 | FS 4065 | Prune de reine-claude, voir Prunes |
| A | 003 | FS 4069 | Prune du Japon, voir Prunes |
| A | 005 | FT 304 | Prune du Natal |
| A | 005 | FT 4101 | Prune icaco, voir Icaque |
| A | 003 | FS 4071 | Prune mirabelle, voir Béloce |
| A | 006 | FI 348 | Prune myrabalan |
| A | 003 | FS 4063 | Prune sauvage, voir Béloce |
| D | 055 | DF 14 | Pruneaux |
| A | 003 | FS 4072 | Pruneaux, voir Prunes |
| A | 003 | FS 249 | Prunelle |
| A | 003 | FS 14 | Prunes (y compris les pruneaux) |
| A | 003 | FS 4055 | Prunes de Damas, voir Prune sauvage |
| A | 003 | FS 4059 | Prunier cerasifère, voir Prune-cerise |
| C | 050 | AL 5227 | Puero, voir Vigne japonaise |
| A | 006 | FI 357 | Pulasan |
| D | 071 | AB 1 | Pulpe d'agrumes sèche |
| D | 071 | AB 1201 | Pulpe humide de betterave sucrière |
| D | 071 | AB 596 | Pulpe sèche de betterave sucrière |
| A | 006 | FI 366 | Quenette |
| A | 006 | FI 4131 | Quenette, voir Genipayer d'Amérique |
| A | 020 | GC 648 | Quinoa |
| A | 028 | HS 4771 | Racine, tige et feuilles d'angélique, voir le Groupe 027: Herbes condimentaires, Angélique, y compris l'Herbe du Saint-Esprit |
| A | 028 | HS 781 | Racine d'aunée |
| A | 016 | VR 423 | Racine de chayotte |
| A | 028 | HS 794 | Racine de curcuma |
| A | 028 | HS 784 | Racine de gingembre |
| A | 016 | VR 530 | Racine de pois carré |
| A | 016 | VR 469 | Racines de chicorée |
| A | 016 | VR 592 | Racines de raiponce |
| A | 028 | HS 787 | Racines de réglisse |
| A | 016 | VR 494 | Radis |
| A | 016 | VR 4535 | Radis de Chine, voir Radis du Japon |
| A | 016 | VR 591 | Radis du Japon |
| A | 016 | VR 590 | Radis noir |
| B | 042 | WS 948 | Raies |
| A | 016 | VR 583 | Raifort |
| A | 028 | HS 4779 | Raifort, voir VR 0583, Groupe 016 : Légumes-racines et tubercules |
| A | 004 | FB 269 | Raisin |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 004 | FB 1236 | Raisin de cuve |
| A | 005 | FT 310 | Raisin de mer |
| A | 004 | FB 1235 | Raisin de table |
| D | 055 | DF 5263 | Raisins de Corinthe (var. de raisin blanc sans pépins, partiellement séché), voir Raisins séchés |
| D | 055 | DF 269 | Raisins séchés (= Raisins secs et Raisins de Corinthe) |
| D | 055 | DF 5265 | Raisins secs, voir Raisins séchés |
| A | 009 | VA 4171 | Rakkyo, voir Oignon de Chine |
| A | 006 | FI 358 | Rambutan |
| B | 042 | WS 944 | Rascasse du Nord |
| A | 016 | VR 4571 | Rave, voir Chou-navet |
| A | 028 | HS 4781 | Réglisse, voir Racines de réglisse |
| A | 003 | FS 4056 | Reine-claude, voir Prune de reine-claude |
| B | 048 | AR 149 | Reptiles |
| B | 042 | WS 5015 | Requin, voir le Sous-groupe Squales |
| B | 042 | WS 4999 | Requin mangeur d'hommes, voir le Sous-groupe Squales |
| A | 028 | HS 783 | Rhizomes de galanga |
| A | 017 | VS 627 | Rhubarbe |
| A | 006 | FI 4147 | Ris de veau végétal, voir Akée |
| A | 020 | GC 649 | Riz |
| A | 020 | GC 655 | Riz d'eau du Canada |
| D | 058 | CM 649 | Riz décortiqué |
| D | 058 | CM 1205 | Riz poli |
| B | 032 | MO 1280 | Rognons de bovins |
| B | 032 | MO 98 | Rognons de bovins, de caprins, de porcins et d'ovins |
| B | 032 | MO 1292 | Rognons de cheval |
| B | 032 | MO 1284 | Rognons de porcins |
| B | 032 | MO 1288 | Rognons d'ovins |
| A | 027 | HH 741 | Romarin |
| D | 057 | DH 741 | Romarin sec |
| A | 004 | FB 4085 | Ronce-framboise, voir Mûres des haies |
| A | 013 | VL 496 | Roquette |
| A | 013 | VL 4372 | Roquette cultivée, voir Roquette |
| B | 044 | WM 5085 | Rorqual boréal, voir Baleines |
| B | 044 | WM 5077 | Rorqual commun, voir Baleines |
| A | 027 | HH 742 | Rue officinale |
| D | 057 | DH 742 | Rue officinale sèche |
| A | 016 | VR 4563 | Rutabaga, voir Chou-navet |
| A | 016 | VR 572 | Sagittaire |
| E | 085 | FA 818 | Saindoux (de porcins) |
| C | 050 | AL 1027 | Sainfoin |
| A | 016 | VR 498 | Salsifis |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 016 | VR 4557 | Salsifis blanc, voir Salsifis |
| A | 016 | VR 593 | Salsifis d'Espagne |
| A | 016 | VR 4529 | Salsifis noir, voir Scorsonère |
| B | 040 | WF 866 | Sandre |
| A | 006 | FI 364 | Santol |
| A | 006 | FI 363 | Sapote blanche |
| A | 006 | FI 362 | Sapote mamey |
| A | 006 | FI 361 | Sapote verte |
| A | 006 | FI 359 | Sapotille |
| B | 042 | WS 5005 | Sardine d'Europe |
| B | 042 | WS 4961 | Sardine d'Europe, voir le Sous-groupe Sardines et poissons du type Sardine |
| B | 042 | WS 4991 | Sardinelle, voir le Sous-groupe Sardines et poissons du type Sardine |
| B | 042 | WS 5003 | Sardinelle ou allache |
| B | 042 | WS 130 | Sardines et poissons du type Sardine |
| A | 020 | GC 641 | Sarrasin |
| A | 027 | HH 745 | Sarriette annuelle; Sarriette des montagnes |
| D | 057 | DH 745 | Sarriette annuelle; Sarriette des montagnes, sèches |
| A | 001 | FC 4022 | Satsuma ou mandarine satsuma, voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 027 | HH 743 | Sauge et espèces voisines du genre *Salvia* |
| D | 057 | DH 743 | Sauge sèche |
| B | 041 | WD 4893 | Saumon argenté, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 4927 | Saumon argenté, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 4891 | Saumon chien, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 893 | Saumon de l'Atlantique |
| B | 041 | WD 4935 | Saumon de printemps, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 121 | Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 4923 | Saumon du Pacifique, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique au début de ce groupe |
| B | 041 | WD 4909 | Saumon keta, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 4875 | Saumon masou, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 4933 | Saumon rouge, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 4919 | Saumon rose, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 4911 | Saumon royal, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 041 | WD 4889 | Saumon royal d'automne, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique |
| B | 042 | WS 5001 | Saupe, voir Bogue |
| B | 042 | WS 4973 | Saurel, voir Chinchard |
| B | 042 | WS 5009 | Scorpènes, voir Rascasse du Nord |
| A | 016 | VR 594 | Scorsonère |
| B | 049 | IM 5167 | Seiche commune, voir Seiches |
| B | 049 | IM 1002 | Seiches |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 020 | GC 650 | Seigle |
| C | 051 | AF 650 | Seigle fourrager (en vert) |
| B | 049 | IM 5171 | Sépiole, voir Seiches |
| C | 050 | AL 5229 | Sericea, voir Trèfle du Japon |
| B | 048 | AR 922 | Serpents |
| A | 027 | HH 4745 | Serpolet, voir Estragon |
| A | 020 | GC 4633 | Sétaire, voir Millet des oiseaux |
| A | 020 | GC 4669 | Shallu, voir Sorgho |
| C | 050 | AL 1265 | Soja fourrager (en vert) |
| A | 014 | VP 541 | Soja (graines immatures) |
| A | 015 | VD 541 | Soja (sec) |
| A | 023 | SO 4723 | Soja (sec), voir le Groupe 07 : Légumes secs |
| B | 042 | WS 951 | Sole |
| D | 058 | CM 654 | Son de blé non transformé |
| D | 065 | CF 654 | Son de blé transformé |
| D | 058 | CM 81 | Son de céréales non transformé |
| D | 058 | CM 1206 | Son de riz non transformé |
| D | 065 | CF 649 | Son de riz transformé |
| D | 058 | CM 650 | Son de seigle non transformé |
| D | 065 | CF 650 | Son de seigle transformé |
| D | 065 | CF 81 | Sons de céréales transformées |
| A | 020 | GC 651 | Sorgho |
| A | 020 | GC 4671 | Sorgho à sucre, voir Sorgho |
| A | 021 | GS 658 | Sorgho à sucre ou sorgho sucré |
| C | 051 | AF 651 | Sorgho fourrager (en vert) |
| A | 013 | VL 471 | Souci des marais |
| B | 041 | WD 892 | Spatule |
| B | 042 | WS 131 | Squales |
| E | 080 | MD 126 | Stockfish (= Morue et poissons du type Morue séchés) |
| B | 042 | WS 925 | Stromatée |
| E | 085 | FA 812 | Suif de bovins (y compris le suif raffiné) |
| E | 085 | FA 810 | Suif de buffle |
| E | 085 | FA 814 | Suif de caprins |
| E | 085 | FA 816 | Suif de cheval |
| E | 085 | FA 811 | Suif de dromadaire |
| E | 085 | FA 822 | Suif d'ovins |
| E | 085 | FA 96 | Suif et saindoux de bovins, de caprins, de cheval, de porcins et d'ovins |
| A | 005 | FT 306 | Surelle |
| A | 006 | FI 340 | Syzygion |
| A | 005 | FT 4123 | Tamarillo, voir Tomate arbustive |
| A | 028 | HS 4787 | Tamarinier, voir le Groupe 6 : Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| A | 027 | HH 748 | Tanaisie et espèces voisines |
| D | 057 | DH 748 | Tanaisie et espèces voisines, sèches |
| A | 001 | FC 4029 | Tangelo, cultivars de grande taille, voir le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos |
| A | 001 | FC 4031 | Tangelo, cultivars de petite et moyenne taille, voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 001 | FC 4033 | Tangelolo, voir le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos |
| A | 001 | FC 4027 | Tangerine, voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 001 | FC 4035 | Tangors, voir le Sous-groupe 3 Mandarines |
| A | 016 | VR 4567 | Tanier, voir Tayove |
| A | 016 | VR 4569 | Tapioca, voir Manioc |
| A | 016 | VR 505 | Taro |
| B | 042 | WS 922 | Tassergal |
| B | 042 | WS 4997 | Taupe, voir le Sous-groupe Squales |
| A | 016 | VR 504 | Tayove |
| A | 020 | GC 652 | Teff |
| A | 020 | GC 657 | Téosinte |
| A | 013 | VL 486 | Tétragone |
| B | 042 | WS 939 | Thazard |
| D | 066 | DT 171 | Thé et autres plantes utilisées en infusions |
| D | 066 | DT 1114 | Thé vert, Thé noir (noir, fermenté et séché) |
| B | 042 | WS 952 | Thon, voir aussi le Sous-groupe Thon et Bonite |
| B | 042 | WS 5031 | Thon à nageoires noires, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| B | 042 | WS 132 | Thon et Bonite |
| B | 042 | WS 5035 | Thon mignon, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| B | 042 | WS 5029 | Thon obèse, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| B | 042 | WS 5033 | Thon rouge, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| B | 042 | WS 4989 | Thon rouge du Nord, voir le Sous-groupe Thon et Bonite |
| B | 042 | WS 5021 | Thon rouge du Sud, voir Thon rouge |
| D | 057 | DH 750 | Thym sec |
| B | 040 | WF 868 | Tilapia |
| B | 040 | WF 4851 | Tilapia du Mozambique, voir Tilapia |
| D | 066 | DT 1112 | Tilleul |
| A | 016 | VR 4549 | Tolomane, voir Balisier comestible |
| A | 016 | VR 4561 | Tolomane, voir Balisier comestible |
| A | 012 | VO 448 | Tomate |
| A | 005 | FT 312 | Tomate arbustive |
| A | 012 | VO 4275 | Tomate-cerise, voir Cerises d'Inde |
| A | 012 | VO 4309 | Tomatillo, voir Cerises d'Inde |
| A | 016 | VR 585 | Topinambour |
| A | 016 | VR 589 | Topinambour de Cayenne |
| B | 048 | AR 5157 | Tortue verte, voir Tortues |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| B | 048 | AR 993 | Tortues |
| A | 027 | HH 4739 | Toute-bonne, voir Sauge (et autres espèces du genre Salvia) |
| A | 028 | HS 4769 | Toute-épice, voir Poivre de Jamaïque |
| C | 050 | AL 1023 | Trèfle |
| C | 050 | AL 1025 | Trèfle du Japon |
| A | 020 | GC 653 | Triticale |
| B | 041 | WD 123 | Truite |
| B | 041 | WD 4921 | Truite arc-en-ciel, voir Truite |
| B | 041 | WD 4871 | Truite de rivière, voir Truite |
| B | 040 | WF 4839 | Truite de rivière, voir Truite |
| | | | Groupe 041, Poissons anadromes/catadromes |
| B | 041 | WD 4895 | Truite "cou coupé", voir Truite |
| A | 013 | VL 4383 | Tsai shim, voir Choisum |
| A | 013 | VL 4385 | Tsoi sum, voir Choisum |
| B | 042 | WS 953 | Turbot |
| A | 001 | FC 4039 | Ugli; voir le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos, Tangelo |
| A | 016 | VR 599 | Ullucu |
| B | 049 | IM 5201 | Vanneau, voir Pectinidés |
| B | 044 | WM 5055 | Veau marin, voir Phoques |
| A | 013 | VL 495 | Verts de colza |
| A | 013 | VL 485 | Verts de moutarde |
| A | 013 | VL 497 | Verts de rutabaga |
| C | 050 | AL 1029 | Vesce |
| B | 030 | MM 95 | Viande (de mammifères autres que les mammifères marins) |
| B | 030 | MM 4809 | Viande d'agneau, voir Viande d'ovins |
| B | 030 | MM 4791 | Viande de bison d'Amérique, voir Viande de buffle |
| B | 030 | MM 812 | Viande de bovins |
| B | 030 | MM 97 | Viande de bovins, de porcins et d'ovins |
| B | 030 | MM 96 | Viande de bovins, de caprins, de cheval, de porcins et d'ovins |
| E | 080 | MD 812 | Viande de bovins séchée (y compris la viande séchée et fumée) |
| B | 030 | MM 810 | Viande de buffle |
| B | 030 | MM 4789 | Viande de buffle d'Afrique, voir Viande de buffle |
| B | 030 | MM 4795 | Viande de buffle d'eau, voir Viande de buffle d'Afrique |
| B | 030 | MM 4793 | Viande de buffle de Cafrerie, voir Viande de buffle d'Afrique |
| B | 030 | MM 814 | Viande de caprins |
| B | 030 | MM 813 | Viande de cerf |
| B | 030 | MM 4805 | Viande de cerf commun, voir Viande de cerf |
| B | 030 | MM 4799 | Viande de chameau, voir Viande de dromadaire |
| B | 030 | MM 816 | Viande de cheval |
| E | 080 | MD 816 | Viande de cheval séchée (y compris la viande séchée et fumée) |
| B | 030 | MM 821 | Viande de chevreuil |
| B | 030 | MM 4803 | Viande de daim, voir Viande de cerf |

Copyrighted material

| Classe | Groupe | | |
|---|---|---|---|
| B | 030 | MM 811 | Viande de dromadaire |
| B | 030 | MM 817 | Viande de kangourou |
| B | 030 | MM 4811 | Viande de lama, voir Viande de dromadaire |
| B | 030 | MM 824 | Viande d'élan, d'orignal |
| B | 030 | MM 4815 | Viande d'élan d'Europe, voir Viande d'élan |
| B | 030 | MM 819 | Viande de lapin |
| B | 030 | MM 815 | Viande de lièvre |
| B | 030 | MM 4813 | Viande de moufflon, voir Viande d'ovins |
| B | 030 | MM 818 | Viande de porcins |
| E | 080 | MD 818 | Viande de porcins séchée (y compris la viande séchée et fumée) |
| B | 030 | MM 820 | Viande de renne |
| B | 030 | MM 823 | Viande de sanglier |
| B | 030 | MM 4797 | Viande de veau, voir Viande de bovins |
| B | 030 | MM 4821 | Viande de yak, voir Viande de bovins |
| B | 030 | MM 4823 | Viande de zébu, voir Viande de bovins |
| B | 030 | MM 822 | Viande d'ovins |
| E | 080 | MD 95 | Viande séchée (de mammifères autres que les mammifères marins) |
| C | 050 | AL 5221 | Vigne japonaise, voir Kudzu |
| A | 013 | VL 4321 | Villebague |
| A | 022 | TN 676 | Zabucajo de Cayenne |

Copyrighted material

## CLASSE A PRODUITS ALIMENTAIRES PRIMAIRES D'ORIGINE VEGETALE

### TYPE 1 FRUITS

Les fruits proviennent de nombreuses espèces différentes de plantes, d'arbres et d'arbustes pérennes, généralement cultivés. Il s'agit des ovaires mûrs, le plus souvent sucrés, juteux ou pulpeux et de leurs annexes, couramment et traditionnellement connus sous le nom de fruits.

Le degré d'exposition aux pesticides dépend de la partie du fruit qui sert à l'alimentation. Les fruits peuvent être consommés entiers, une fois enlevée la peau, ou en partie seulement, à l'état frais, séché ou transformé.

**Agrumes** (à l'exception des kumquats)

Classe A

**Type 1 Fruits Groupe 1 Code littéral du groupe FC**

**Kumquats : Voir le Groupe 5 Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible**

Les agrumes sont produits par des arbres ou arbustes de la famille des Rutacées. Ces fruits se caractérisent par un péricarpe riche en essences aromatiques, une forme globulaire et des carpelles contenant des vésicules remplies de jus. Le fruit est entièrement exposé aux pesticides au cours de la période de croissance végétative. On procède fréquemment après la récolte à des traitements aux pesticides et aux cires liquides pour éviter en cours de transport et de distribution les détériorations dues aux maladies fongiques, aux insectes ravageurs ou à la perte d'humidité.

La pulpe du fruit peut se consommer telle quelle et sous forme de jus. Le fruit entier peut servir à confectionner des confitures ou des conserves.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): *Le produit entier.*

Copyrighted material

**Groupe 1** **Agrumes**

| Numéro de code : | Produit |
|---|---|
| FC 1 | **Agrumes** |
| FC 2 | **Citrons et limes** (y compris le Cédrat)<br>- *Citrus limon* Burm.f.:<br>- *C. aurantifolia* Swingle:<br>- C. *medica* L.;<br>Hybrides et espèces voisines similaires aux citrons et aux limes y compris *Citrus jambhiri Lush.: C. limetta Rosso;* C. *limettoides* Tan.: C. *limonia* Osbeck.<br>Synonymes : voir les espèces de fruits spécifiques. |
| FC 3 | **Mandarines** (y compris les hybrides du type Mandarine)<br>- *Citrus reticulata blanco*:<br>Hybrides et espèces voisines y compris *C. nobilis* Lour.: *C. deliciosa* Ten.; *C. tangarina* Hort.: *C. mitis blanco*<br>syn: *C. madurensis* Lour.:<br>C. unshiu Markovitch<br>Synonymes : voir les espèces spécifiques de Mandarine. |
| FC 4 | **Oranges douces, oranges amères** (y compris les hybrides du type Orange): plusieurs cultivars<br>- *C. sinensis* Osbeck:<br>- *C. aurantium* L.:<br>Hybrides et espèces voisines : *Citrus myrtifolia* Raf.: *C. salicifolia* Raf:<br>Synonymes : voir les espèces de fruits spécifiques. |
| FC 5 | **Pamplemousses ou pomelos** (y compris les hybrides du type Pamplemousse, et notamment le Grapefruit)<br>- *C. Grandis* (L.) Osbeck:<br>- *C. paradisi* Macf.:<br>Hybrides et espèces voisines, semblables aux pamplemousses, y compris C. natsudaidai Hayata: Tangelos de grande taille (= hybride de grapefruit x mandarine): Tangelolos: (hybride de grapefruit x tangelo);<br>Synonymes : voir les espèces de fruits spécifiques |
| FC 4000 | **Bigarade**, voir Orange amère |

Copyrighted material

FC 201 **Calamondin**, voir aussi le Sous-groupe 3 Mandarines
*Citrus mitis blanco;*
syn: *C. madurensis* Lour. (hybride de *C. reticulata blanco*, var. *austera* Swing x *Fortunella* sp.)

FC 202 **Cédrat**, voir aussi le Sous-groupe 2 Citrons et limes
*Citrus medica* L.:
syn: C. *cedra* Link: C. *cedratus* Raf.: C. *medica genuina* Engl.: C. *medica* proprement Bonavia

FC 4002 **Chinotte**, voir Orange amère
*Citrus aurantium* L., var. *myrtifolia* Ker-Gawler:
syn: C. *myrtifolia* Raf.

FC 4003 **Chironja**, voir le Sous-groupe Oranges douces, oranges amères (y compris les hybrides du type Orange)
= hybride d'Orange douce x Mandarine

FC 204 **Citron**, voir aussi le Sous-groupe 2 Citrons et limes
*Citrus limon* Burm.f.:
syn: C. *medica limon* L.: C. *limonum Risso:* C. *medica limonum* Hook.f.

FC 4005 **Clémentine**, voir Mandarines
*Citrus clementina* Hort. ex cultivar Tanaka de C. *reticulata blanco* (il pourrait s'agir d'un hybride naturel de Mandarine x Orange douce)

FC 4007 **Dancy ou Mandarine "Dancy"**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines
C. *tangerina* Hort.

FC 203 **Grapefruit**, voir aussi le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos
Hybride de Pamplemousse x Orange douce
*Citrus paradisi* Macf.:
syn: C. *maxima uvacarpa* Merr. & Lee.

FC 205 **Lime**, voir aussi le Sous-groupe 2 Citrons et limes
*Citrus aurantifolia* Swingle;
syn: *Limonia aurantifolia* Christm.: L. *acidissima* Houtt. *Citrus lima* Lunan. C. *acida* Roxb.: C. *limonellus* Hassk.

FC 206 **Mandarine**, voir aussi le Sous-groupe 3 Mandarines
*Citrus reticulata Blanco:*
syn: C. *nobilis* Andrews (non Lour.): C. *poonensis* Hort. ex Tanaka C. *chrysocarpa* Lush.

Copyrighted material

FC 4006 **Mandarine Cléopâtre**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines
C. reshni Hort. ex Tan.

FC 4014 **Mandarine de Méditerranée**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines
*Citrus deliciosa* Ten (= hybride de Mandarine x Orange douce)

FC 4008 **Mandarine "King"**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines
C. *nobilis* Lour. (= hybride de Mandarine x Orange douce)

FC 4037 **Mandarine tankan**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines
*Citrus tankan Hyata* (= probablement un hybride de Mandarine x Orange douce)

FC 4041 **Mandarinier à feuille de saule**, voir Mandarine de Méditerranée et le Sous-groupe 3 Mandarines
*Citrus deliciosa* Ten. (= hybride de Mandarine et d'Orange douce)

FC 4018 **Natsudaidai**, voir le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos
C. natsudaidai Hayata (pourrait être un hybride naturel de Mandarine x Pamplemousse)

FC 207 **Orange amère**, voir aussi le Sous-groupe 4 Oranges douces, oranges amères
*Citrus aurantium* L.:
syn: C. *vulgaris Risso:* C. *bigarradia* Loisel. C. *communis* Le Maout & Dec.

FC 4011 **Orange de Malte**, voir Orange sanguine

FC 208 **Orange douce**, voir aussi le Sous-groupe 4 Oranges douces, oranges amères
*Citrus sinensis* Osbeck:
syn: C. *aurantium sinensis* L.: C. *dulcis* Pers.: C. *aurantium vulgare Risso* & Poit.: C. *aurantium dulce* Hayne

FC 4001 **Orange sanguine**, voir Orange douce
Cultivar de *Citrus sinensis* Osbeck

FC 4016 **Oranger à feuille de myrte**, voir Chinotte

FC 209 **Pamplemousse**, voir aussi le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos
*Citrus grandis* osbeck;
syn: C. *aurantium decumana* L.: C. *maxima* (Burm.) Merr.: C. *decumana* Murr.

FC 4020 **Pomelo**, voir Pamplemousses ou pomelos

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| FC 4022 | **Satsuma ou Mandarine satsuma**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines<br>*Citrus* unshiu Markovitch. |
| FC 4029 | **Tangelo, cultivars de grande taille**, voir le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos |
| FC 4031 | **Tangelo, cultivars de petite et moyenne taille**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines<br>Hybrides de Mandarine x Grapefruit ou de Mandarine x Pamplemousse |
| FC 4033 | **Tangelolo**, voir le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos<br>Hybrides de Grapefruit x Tangelo |
| FC 4027 | **Tangerine**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines<br>*Citrus tangarina* Hort. ex Tan. |
| FC 4035 | **Tangors**, voir le Sous-groupe 3 Mandarines<br>*Citrus nobilis* Lour. (= Hybride de Mandarine x Orange douce) |
| FC 4039 | **Ugli**, voir le Sous-groupe 5 Pamplemousses ou pomelos, Tangelo<br>Voir cultivars de grande taille |

Copyrighted material

**Fruits à pépins**

Classe A

**Type 1 Fruits Groupe 2 Code littéral du groupe FP**

Les fruits à pépins proviennent d'arbres et d'arbustes appartenant à certains genres de la famille des Rosacées, et notamment des genres *Malus* et *Pyrus*. Ils se caractérisent par un tissu charnu qui entoure une partie centrale constituée de carpelles parcheminées qui renferment les graines.

Les fruits à pépins sont entièrement exposés aux pesticides appliqués pendant la période de croissance végétative. Il arrive aussi que des traitements soient directement appliqués après la récolte. Le fruit entier, à l'exception de la partie centrale, peut être consommé à l'état frais ou transformé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): *Le produit entier une fois enlevés les pédoncules.*

| **Groupe 2** | **Fruits à pépins** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| FP 9 | **Fruits à pépins** |
| FP 228 | **Bibasse**<br>*Eriobotrya japonica* (Thunberg ex J.A. Murray) Lindley |
| FP 231 | **Coing**<br>*Cydonia oblonga* P. Miller:<br>syn: *Cydonia vulgaris* Persoon |
| FP 229 | **Nèfle**<br>*Mespilus germanica* L. |
| FP 4044 | **Nèfle du Japon**, voir Bibasse |
| FP 230 | **Poire**<br>*Pyrus communis* L.; P. *pyrifolia* (Burm.) Nakai:<br>P. bretschneideri Rhd.: P. *sinensis* L. |
| FP 4049 | **Poire chinoise**, voir Poire<br>*Pyrus pyritolia* (Burm.) Nakai |
| FP 4051 | **Poire des sables**, voir Poire chinoise |

Copyrighted material

FP 4047 **Poire nashi**, voir Poire chinoise

FP 226 **Pomme**
*Malus domesticus* Borkhausen

FP 227 **Pommier à feuilles de prunier**
*Malus* spp.; notamment *Malus baccata* (L.) Rorkh.; M. *prunifolia* (Willd.) Borkh.

Copyrighted material

**Fruits à noyau**

Classe A

**Type 1 Fruits Groupe 3 Code littéral du groupe FS**

Les fruits à noyau proviennent d'arbres appartenant au genre *Prunus* de la famille des Rosacées. Ils se caractérisent par un tissu charnu entourant une graine unique protégée par une coque dure. Le fruit est entièrement exposé aux pesticides appliqués pendant la période de croissance végétative (depuis la nouaison jusqu'à la cueillette). Il peut arriver aussi que les fruits subissent un trempage immédiatement après la récolte, notamment au moyen de fongicides.

Le fruit entier, à l'exception du noyau, peut être consommé à l'état frais ou transformé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Fruits entiers une fois enlevés les pédoncules et les noyaux, mais le résidu est calculé et exprimé sur la base du produit entier sans le pédoncule.***

| **Groupe 3** | **Fruits à noyau** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| FS 12 | **Fruits à noyau**<br>*Prunus* spp. |
| FS 13 | **Cerises**<br>*Prunus cerasus* L.: P. *avium* L. |
| FS 14 | **Prunes (y compris les pruneaux)**<br>*Prunus domestica* L.: autres *Prunus* spp et ssp. |
| FS 240 | **Abricot**<br>*Prunus armeniaca* L.:<br>syn: *Armeniaca vulgaris* Lamarck |
| FS 241 | **Béloce**<br>*Prunus insititia* L.:<br>syn: *Prunus domestica* L., ssp *insititia* (L.) Schneider |
| FS 246 | **Cerise aigre**<br>*Prunus cerasus* L., var. *austera* L. |
| FS 4053 | **Chickasaw**, voir Prune chickasaw |

Copyrighted material

FS 4061 **Fruit de l'épine noire**, voir Prunelle

FS 243 **Griotte**
*Prunus cerasus* L.

FS 244 **Merise**
*Prunus avium* L.

FS 4057 **Mirabelle**, voir Prune mirabelle

FS 245 **Nectarine,** Brugnon
*Prunus persica* (L.) Batch, var. *nectarina*

FS 247 **Pêche**
*Prunus persica* (L.) Batsch:
syn: P. *vulgaris* Mill.

FS 242 **Prune-cerise**
*Prunus cerasifera* Ehrhart, syn: P. *divaricata* Ledeboer P. *salicina* Lindl., var. Burbank

FS 248 **Prune chickasaw**
*Prunus angustifolia* Marsh.:
syn: P. Chicasaw Mich.

FS 4065 **Prune de reine-claude**, voir Prunes
*Prunus insititia* L., var. *italica* (Borkh.) L.M. Neum.

FS 4069 **Prune du Japon**, voir Prunes
*Prunus salicina* Lindley:
syn: P. *triflora* Roxb.

FS 4071 **Prune mirabelle**, voir Béloce
*Prunus insititia* L., var. *syriaca*:
syn: P. *domestica* L., ssp *insititia* (L.) Schneider

FS 4063 **Prune sauvage**, voir Béloce

FS 4072 **Pruneaux**, voir Prunes

FS 249 **Prunelle**
*Prunus spinosa* L.; plusieurs *Prunus* spp sauvages.

FS 4055 **Prunes de Damas**, voir Prune sauvage

Copyrighted material

FS 4059 **Prunier cerasifère**, voir Prune-cerise

FS 4056 **Reine-claude**, voir Prune de reine-claude

Copyrighted material

**Baies et autres petits fruits**

Classe A

**Type 1 Fruits Groupe 4 Code littéral du groupe FB**

Les baies et autres petits fruits proviennent de diverses plantes et arbrisseaux pérennes dont les fruits se caractérisent par un rapport surface/poids élevé. Les fruits sont entièrement exposés aux pesticides appliqués pendant la période de croissance végétative (floraison jusqu'à la récolte).

Le fruit entier, souvent avec les graines, peut être consommé à l'état frais ou transformé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui peut être analysée): ***Le produit entier une fois enlevés les calices et les pédoncules. Cassis et groseilles rouges ou vertes : fruit avec son pédoncule.***

| **Groupe 4** | **Baies et autres petits fruits** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| FB 18 | **Baies et autres petits fruits** |
| FB 19 | **Baies du genre Vaccinium, y compris la Busserole ou Raisin d'ours**<br>*Vaccinium* spp.: *Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Spreng. |
| FB 20 | **Airelles**<br>*Vaccinium corymbosum* L. *Vaccinium angustifolium* Ait.:<br>*Vaccinium* ashei Reade; *Gaylussacia* spp. |
| FB 4073 | **Airelle d'Amérique**, voir Airelles<br>*Vaccinium corymbosum* L. |
| FB 262 | **Airelle des marais**<br>*Vaccinium uliginosum* L. |
| FB 263 | **Airelle rouge**<br>*Vaccinium vitis-idaea* L. |
| FB 274 | **Alises**, voir Fruits de l'amélanchier<br>*Sorbus terminalis* (L.) Crantz: *Sorbus domestica* L. |
| FB 4083 | **Bleuets du Canada**<br>1. Airelles, voir ci-dessus<br>2. *Gaylussacia* spp., voir Airelles |

Copyrighted material

FB 260 **Busserole**
*Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Spreng.

FB 278 **Cassis,** voir aussi Cassis et groseilles rouges ou vertes
*Ribes nigrum* L.

FB 21 **Cassis et groseilles rouges ou vertes**
*Ribes nigrum* L.: R *rubrum* L.

FB 273 **Cynorrhodons**
*Rosa* L., plusieurs spp.

FB 277 **Faux mûrier**
*Rubus chamaemorus* L.

FB 275 **Fraise**
*Fragaria x ananassa* Duchêne;
syn: F. *grandiflora* Ehrh.

FB 4091 **Fraise capron,** voir Fraises des bois
*Fragaria moschata* Duchêne

FB 276 **Fraises des bois**
*Fragaria vesca* L., *Fragaria moschata* Duchêne

FB 272 **Framboise** (y compris les framboises de Virginie)
*Rubus idaeus* L.; *Rubus occidentalis* L.

FB 270 **Fruits de l'amélanchier à grappes**
*Amelanchier ovalis* Med.; A. Canadense Med.

FB 267 **Fruits du sureau**
*Sambucus* spp.

FB 268 **Groseille à maquereau ou Groseille verte**
*Ribes uva-crispa* L.
syn: *Ribes grossularia* L.

FB 279 **Groseilles rouges ou vertes**, voir aussi Cassis et groseilles rouges ou vertes
*Ribes rubrum* L.

FB 265 **Grosse canneberbe d'Amérique**
*Vaccinium macrocarpon* Ait.
syn: *Oxycoccus macrocarpus* (Aiton) Pursh

Copyrighted material

FB 4079 **Mûre de Boysen**, voir Mûres des haies
Hybride de *Rubus* spp.

FB 271 **Mûres**
*Morus alba* L.; *Morus nigra* L.: *Morus rubra* L.

FB 264 **Mûres de ronce**
*Rubus fruticosus* L., plusieurs ssp.

FB 266 **Mûres des haies** (y compris la mûre de Boysen et la ronce-framboise)
*Rubus caesius* L.: plusieurs ssp. et hybrides *Rubus*

FB 261 **Myrtille**
*Vaccinium myrtillus* L.

FB 4081 **Myrtille rouge**, voir Airelle rouge

FB 269 **Raisin**
*Vitis vinifera* L., plusieurs cultivars

FB 1236 **Raisin de cuve**
Plusieurs cultivars de *Vitis vinifera* L. se prêtant à la vinification

FB 1235 **Raisin de table**
Cultivars particuliers de *Vitis vinifera* L., pouvant être directement consommés

FB 4085 **Ronce-framboise**, voir Mûres des haies
*Rubus loganobaccus*, hybride de *Rubus* spp.

Copyrighted material

**Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible**

Classe A

**Type 1 Fruits Groupe 5 Code littéral du groupe FT**

Les fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible sont les fruits mûrs ou immatures d'une grande variété de plantes vivaces, le plus souvent arbres ou arbustes. Ils sont entièrement exposés aux pesticides appliqués pendant la période de croissance végétative (période de fructification).

Ils peuvent être consommés en entier, à l'état frais ou transformé.

Portion du produit auquel s'applique la LMR (et qui est analysée) : ***Le produit entier. Dattes et olives : Produit entier une fois enlevés les pédoncules et les noyaux, mais le résidu est calculé et exprimé sur la base du fruit entier.***

| **Groupe 5** | **Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| FT 26 | **Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible** |
| FT 4095 | **Acérole**, voir Cerise des Antilles |
| FT 4097 | **Aonla**, voir Surelle |
| FT 286 | **Arbouse**<br>*Arbutus unedo* L. |
| FT 288 | **Bilimbi**<br>*Averrhoa Bilimbi* L. |
| FT 289 | **Carambole**<br>*Averrhoa carambola* L. |
| FT 290 | **Caranda**<br>*Carissa carandas* L. |
| FT 291 | **Caroube**<br>*Ceratonia siliqua* L. |
| FT 4111 | **Caroubier**, voir Caroube |
| FT 4121 | **Carouge**, voir Caroube |
| FT 4115 | **Cerise carrée**, voir Cerise de Cayenne |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| FT 311 | **Cerise de Cayenne**<br>*Eugenia uniflora* L. |
| FT 287 | **Cerise des Antilles**<br>*Malpighia glabra* L. |
| FT 4099 | **Cerise du Brésil**, voir Grumichama |
| FT 295 | **Datte**<br>*Phoenix dactylifera* L. |
| FT 296 | **Datte du désert**<br>*Balanites aegyptiaca* Del. |
| FT 297 | **Figue**<br>*Ficus carica* L. |
| FT 4125 | **Fruit de l'arbre à fraises**, voir Arbouse |
| FT 298 | **Grumichama**<br>*Eugenia dombeyana* DC. |
| FT 294 | **Icaque**<br>*Chrysobalanus icaco* L. |
| FT 300 | **Jaboticaba**<br>*Myrciaria cauliflora* Berg.:<br>syn: *Eugenia cauliflora* (Berg.) DC. |
| FT 4117 | **Jambose**, voir Pomme-rose |
| FT 308 | **Jamelac**<br>*Syzygium Malaccensis* (L.) Merr. et Perry;<br>syn: *Eugenia malaccensis* L. |
| FT 302 | **Jujube de Chine**<br>*Zizyphus jujuba* Mill. |
| FT 301 | **Jujube de l'Inde**<br>*Zizyphus mauritania* Lam.:<br>syn: Z. *jujuba* (L.) Lam. non Mill. |
| FT 4105 | **Kaki ou Plaquemine**, voir Plaqueminier du Japon |
| FT 4107 | **Kumquat marumi**, voir Kumquats<br>*Fortunella japonica* (Thunberg) Swingle |

Copyrighted material

FT 4109 **Kumquat nagami**, voir Kumquats
*Fortunella margarita* (Loureiro) Swingle

FT 303 **Kumquats**
*Fortunella japonica* (Thunberg) Swingle:
F. *margarita* (Loureiro) Swingle

FT 299 **Mombin**
*Spondias mombin* L.:
syn: S. *lutea* L.

FT 4103 **Noix de canari**, voir le Groupe 024 : Fruits à coque d'espèces arborescentes

FT 293 **Noix de canari, noire ou blanche**
*Canarium pimela* Koenig; syn: C. *nigrum* Engl.:
*Canarium album* (Lour.) Taeusch.

FT 305 **Olives**
*Olea europaea* L., *var. europaea*

FT 4113 **Plaqueminier de Chine**, voir Plaqueminier du Japon

FT 307 **Plaqueminier du Japon**
*Diospyros* Kaki L.f.:
syn: D. *chinensis* Blume
la peau de certains cultivars n'est pas comestible

FT 292 **Pomme de cajou**
*Anacardium occidentale* L.

FT 4119 **Pomme d'Haïti**, voir Jamelac

FT 309 **Pomme-rose**
*Syzigium jambos* (L.) Alston;
syn: *Eugenia jambos* L.

FT 285 **Prune de Cythère**
*Spondias cytherea* Sonn.;
syn: S. *dulcis* Forst

FT 304 **Prune du Natal**
*Carissa grandiflora* A.DC.

FT 4101 **Prune icaco**, voir Icaque

FT 310 **Raisin de mer**
*Coccoloba uvifera* Jacq.

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| FT 306 | **Surelle**<br>*Phyllantus distichus* (L.) Muell.-Arg.<br>syn: Ph. *acidus* (L.) Skeels |
| FT 4123 | **Tamarillo**, voir Tomate arbustive |
| FT 312 | **Tomate arbustive**<br>*Cyphomandra betacea* (Cav.) Sendt |

Copyrighted material

**Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible**

Classe A

**Type 1 Fruits Groupe 6 Code littéral du groupe FI**

Les fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible sont les fruits mûrs ou immatures d'une grande variété de plantes vivaces, généralement arbres ou arbustes. Ils sont entièrement exposés aux pesticides appliqués pendant la période de croissance végétative (période de fructification) mais la partie comestible est protégée par la peau, la pelure ou l'involucre. La partie comestible des fruits peut être consommée à l'état frais ou transformé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : ***Le fruit entier, sauf indication contraire : par exemple, pulpe de banane. Ananas : une fois enlevée la houppe de feuilles. Avocat, mangue et autres fruits à noyau dur: le produit entier une fois enlevé le noyau mais calculée sur la base du fruit entier.***

| **Groupe 6** | **Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| FI 30 | **Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible** |
| FI 344 | **Abricot des Antilles**<br>*Mammea americana* L. |
| FI 325 | **Akée**<br>*Blighia sapida* Koenig |
| FI 353 | **Ananas**<br>*Ananas comosus* (L.) Merril;<br>syn: A. *sativus* (L.) Lindl. |
| FI 326 | **Avocat**<br>*Persea americana* Mill. |
| FI 327 | **Banane**<br>Sous-espèces et cultivars de *Musa* spp. et hybrides |
| FI 328 | **Banane des Canaries**<br>Hybrides de *Musa*, groupe AAA;<br>syn: M. *cavendishii* Lambert: M. *nana* Lour. |
| FI 360 | **Bois noir**<br>*Diospyros ebenaster* Retz. |
| FI 4134 | **Cachiment**, voir Corossol |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| FI 330 | **Canistel**<br>*Pouteria campechiana* (HBK.) Baenhi; cette espèce comprend les anciens *Lacuma nervosa* A. DC. et L. *salicifolia* HBK. |
| FI 331 | **Chérimole**<br>*Annona cherimola* Mill. |
| FI 332 | **Coeur de boeuf**<br>*Annona reticulata* L. |
| FI 365 | **Corossol**<br>*Annona muricata* L. |
| FI 333 | **Doum ou Palmier doum**<br>*Hyphaene thebaica* (L.) Mart. |
| FI 334 | **Durion**<br>*Durio zibethinus* Murr. |
| FI 335 | **Feijoa**<br>*Feijoa sellowiana* (O. Berg) O. Berg;<br>syn: *Acca sellowiana* (D. Berg) Burret |
| FI 4136 | **Féronie des Indes**, voir Pomme d'éléphant |
| FI 370 | **Fève tonka**<br>*Dipteryx odorata* (Aubl.) Willd.: D. *oppositifolia* (Aubl.) Willd |
| FI 356 | **Figue de Barbarie**<br>*Opuntia ficus-indica* (L.) P. Miller |
| FI 4133 | **Figue d'Inde**, voir Figue de Barbarie |
| FI 329 | **Fruit à pain**<br>*Artocarpus communis* J.R. et G. Forster;<br>syn: *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg |
| FI 351 | **Fruit de la passion**<br>Cultivars de *Passiflora edulis* Sims |
| FI 367 | **Fruit du caïnitier**<br>*Chrysophyllum cainito* L. |
| FI 4151 | **Fruit du corossolier écailleux**, voir Pomme-cannelle |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| FI 347 | **Genipayer d'Amérique**<br>*Genipa americana* L. |
| FI 369 | **Gousse de tamarinier**<br>*Tamarindus indica* L. |
| FI 336 | **Goyave**<br>*Psidium guajava* L. |
| FI 355 | **Grenade**<br>*Punica granatum* L. |
| FI 4132 | **Grenadille**, voir Fruit de la passion |
| FI 4127 | **Groseille de Chine**, voir Kiwi |
| **FI 337** | **Ilama**<br>*Annona diversifolia* Saff. |
| FI 339 | **Jamelongue**<br>*Syzigium cumini* (L.) Skeels<br>syn: *Eugenia cuminiii* (L.) Druce; *Eugenia obtusifolia* Roxb. |
| FI 338 | **Jaque**<br>*Artocarpus heterophyllus* Lam.;<br>syn: A. *integra* (Thunb.) Merr.: A. *integrifolia* L.f. |
| FI 4129 | **Jaune d'oeuf**, voir Canistel |
| FI 341 | **Kiwi**<br>*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) Liang et Ferguson;<br>syn: A. *chinensis* Planck |
| FI 343 | **Litchi**<br>*Litchi chinensis* Sonn.<br>syn: *Nephelium litchi* Camb. |
| FI 342 | **Longane**<br>*Nephelium longana* (Lam.) Camb.;<br>syn: *Euphoria longana* Lam. |
| FI 4135 | **Lulo**, voir Narangille |
| FI 4137 | **Mangoustan**, voir Mangouste |
| FI 346 | **Mangouste**<br>*Garcinia mangostana* L. |

Copyrighted material

FI 345 **Mangue**
*Mangifera indica* L.

FI 349 **Narangille**
*Solanum quitoense* Lam.

FI 4145 **Orange de Quito**, voir Narangille

FI 5298 **Orléane**, voir Rocou

FI 350 **Papaye**
*Carica papaya* L.

FI 354 **Plantain**
*Musa X paradisiaca* L., *var. sapientum* (L.) Kuntze

FI 4128 **Plaqueminier**, voir le Sous-groupe 5 Plaqueminier du Japon

FI 352 **Plaqueminier de Virginie**
*Diospyros virginiana* L.

FI 4141 **Plaqueminier du Japon**, voir le Groupe 5

FI 368 **Pomme-cannelle**
*Annona squamosa* L.

FI 371 **Pomme d'éléphant**
*Feronia limonia* (L.) Swing
syn: *Feronia elephantum: Limonia acidissima*

FI 4138 **Pomme d'Haïti**, voir Jamelac

FI 348 **Prune myrobalan**
*Spondias lutea* L.;
syn: S. *mombin* L.

FI 357 **Pulasan**
*Nephelium mutabile* Bl.

FI 358 **Ramboutan**
*Nephelium lappaceum* L.

FI 366 **Quenette**
*Melicoccus bijugatus* Jacq.;
syn: *Melicocca bijuga* L.

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| FI 4131 | **Quenette**, voir Genipayer d'Amérique |
| FI 4147 | **Ris de veau végétal**, voir Akée |
| FI 364 | **Santol**<br>*Sandoricum* koetjape Merr.:<br>syn: S. *indicum* Car. |
| FI 363 | **Sapote blanche**<br>*Casimiroa edulis* Llave & Lex |
| FI 362 | **Sapote mamey**<br>*Calocarpum sapota* (Jacq.) Merr. |
| FI 361 | **Sapote verte**<br>*Calocarpum viride* Pitt. |
| FI 359 | **Sapotille**<br>*Manilkara achras* (Mill.) Fosberg;<br>syn: *Achras zapota* L. |
| FI 340 | **Syzygion**<br>*Eugenia javanica* Lam.;<br>syn: *Syzigium samarangense* (BL.) Merr. & Perry |

**TYPE 2 LEGUMES**

Les légumes sont des aliments qui proviennent de différentes espèces de plantes, annuelles pour la plupart, généralement cultivées, et qui sont couramment et traditionnellement désignés sous le nom de "légumes".

Dans plusieurs pays, certains de ces produits, la betterave sucrière par exemple, qui sont cultivés sur de grandes surfaces, reçoivent le nom distinctif de "cultures de plein champ". Pour des raisons de commodité, ces cultures sont classées ici avec le Type 2 Légumes.

Le degré d'exposition aux pesticides varie selon la partie de la plante qui sert à l'alimentation et les pratiques culturales.

Selon les cas, on peut consommer la totalité de la plante, ou une partie seulement. Les légumes se consomment à l'état frais, séché ou transformé.

Copyrighted material

**Légumes bulbeux**

Classe A

**Type 2 Légumes Groupe 9 Code littéral du groupe VA**

Les légumes bulbeux sont des aliments à forte saveur piquante qui proviennent des bulbes charnus et tuniqués (y compris dans certains cas la tige et les feuilles) de plantes du genre *Allium* de la famille des Liliacées. Le fenouil doux est rangé dans cette catégorie car son pied bulbeux donne lieu à des résidus similaires.

Les parties souterraines des bulbes ainsi que les pousses sont protégées de l'exposition directe aux pesticides au cours de la période de croissance végétative.

Le bulbe entier peut être consommé une fois retirée la pelure parchemineuse. Les feuilles et les tiges de certaines espèces ou de certains cultivars peuvent également être consommées.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Oignons et ail frais/secs : le produit entier une fois enlevées les racines et la terre et, le cas échéant, la pelure parchemineuse qui se laisse facilement détacher. Poireaux et oignons de printemps : le légume entier une fois enlevées les racines et la terre.***

| | |
|---|---|
| **Groupe 9** | **Légumes bulbeux** |
| **Numéro de code** | **Produit** |
| VA 35 | **Légumes bulbeux** |
| VA 36 | **Légumes bulbeux, à l'exception du fenouil doux** |
| VA 381 | **Ail commun ou ail blanc**<br>*Allium sativum* L. |
| VA 4157 | **Ail de Chine**, voir le Groupe 027 : Herbes condimentaires |
| VA 382 | **Ail d'Orient**<br>*Allium ampeloprasum* L., var. *ampeloprasum* |
| VA 387 | **Ciboule**<br>*Allium fistulosum* L. |
| VA 4155 | **Ciboulette**, voir le Groupe 027 : Herbes condimentaires |
| VA 388 | **Echalote**<br>*Allium ascalonicum* L.;<br>syn: A. cepa L., var. *aggregatum* Don. |

Copyrighted material

VA 4161 **Fenouil de Bologne**, voir Fenouil doux
*Foeniculum vulgare* Mill., var. *dulce* (Mill.) Thell.:
syn: F: *dulce* Mill.

VA 4159 **Fenouil de Florence**, voir Fenouil doux
*Foeniculum vulgare* Mill., var. *azoricum* (Mill.) Thell.;
syn: F. *azoricum* Mill.

VA 4163 **Fenouil de Malte,** voir Fenouil de Bologne

VA 380 **Fenouil doux**
*Foeniculum vulgare* Mill.;
syn: F. *officinale* All.
- var. *dulce* (Mil.) Thell.: syn: F. *dulce* Mill.;
- var. *azoricum* (Mill.) Thell.; syn: F. *azoricum* Mill.

VA 4153 **Fenouil sucré**, voir Fenouil de Florence

VA 383 **Kurrat**
*Allium ampeloprasum* L., var. kurrat Schweinf. ex. Krause

VA 385 **Oignon**
*Allium cepa* L. var. *cepa*, divers cultivars

VA 390 **Oignon blanc**
*Allium cepa* L., var.

VA 386 **Oignon de Chine**
*Allium chinense* Don.:
syn: A. bakeri Regel

VA 389 **Oignon de printemps**
*Allium cepa* L., divers cultivars: Oignon blanc de Lisbonne; Oignon blanc du Portugal, etc.

VA 391 **Oignon d'Egypte**
*Allium cepa* L., var. *proliferum* Targioni-Tozzetti;
syn: A. *cepa* L., var. *bulbiferum* Bailey;
A. *cepa* L., var. *viviparum* (Metz.) Alef

VA 4165 **Oignon d'hiver**, voir Ciboule

VA 384 **Poireau**
*Allium porrum* L.:
syn: A. *ampeloprasum* L., var. *porrum* (L.) Gay

VA 4171 **Rakkyo**, voir Oignon de Chine

Copyrighted material

**Légumes du genre *Brassica* (Choux et choux verts), Choux cabus, *Brassica* à rameaux florifères**

Classe A

**Type 2 Légumes Groupe 010 Code littéral du groupe VB**

Les légumes du genre *Brassica* et les *Brassica* à rameaux florifères proviennent des têtes feuillues, des tiges et des inflorescences immatures de végétaux appartenant au genre *Brassica* ou à la famille des Crucifères. Bien que le chou-rave ne réponde pas exactement à la description qui précède, il a été classé dans ce groupe pour des raisons de commodité et de similarité en matière de résidus. Le chou-rave est un renflement tubéreux de la tige.

La partie comestible de la plante est partiellement protégée des pesticides appliqués au cours de la période de croissance végétative par les feuilles extérieures ou par la peau (chou-rave).

C'est le légume entier, une fois enlevées les feuilles manifestement fanées ou flétries, qui peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Choux cabus et chou-rave : le produit entier tel que commercialisé, une fois enlevées les feuilles manifestement fanées ou flétries. Chou-fleur et brocoli : rameaux florifères (inflorescence immature seulement). Chou de Bruxelles : bourgeons axillaires seulement.***

| | |
|---|---|
| **Groupe 010** | **Légumes du genre *Brassica* (Choux et choux verts), Choux cabus, *Brassica* à rameaux florifères** |
| **Numéro de code** | **Produit** |
| VB 40 | **Légumes du genre *Brassica* (Choux et choux verts), Choux cabus, *Brassica* à rameaux florifères** |
| VB 41 | **Choux cabus**<br>*Brassica oleracea* L., *convar. capitata* L., plusieurs var. et cvs. |
| VB 42 | ***Brassica* à rameaux florifères** (comprend les Brocolis: Brocoli, Brocoli de Chine et Chou-fleur) |
| VB 400 | **Brocoli**<br>*Brassica oleracea* L., convar *botrytis* L., var. *italica* Plenck |
| VB 4173 | **Brocoli asperge**, voir Brocoli |
| VB 401 | **Brocoli de Chine**<br>*Brassica campestris* L., var. *alboglabra* Bailey |
| VB 4175 | **Chou**, voir Choux cabus |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VB 4185 | **Chou blanc**, voir Choux cabus<br>*Brassica oleracea* L., convar. *capitata* L., var. *alba* |
| VB 4181 | **Chou coeur de boeuf**, voir Choux cabus<br>*Brassica oleracea* L., convar. *capitata* L., var. *alba, forma conica* |
| VB 402 | **Chou de Bruxelles**<br>*Brassica oleracea* L., convar. *oleracea* L.,<br>var. *gemmifera* DC. |
| VB 403 | **Chou de Milan**, voir aussi Choux cabus<br>*Brassica oleracea* L., convar. *capitata* L., var. *sabauda* L. |
| VB 4187 | **Chou Marcelin**, voir Chou de Milan |
| VB 4183 | **Chou pain de sucre**, voir Chou coeur de boeuf |
| VB 4179 | **Chou rouge**, voir Choux cabus<br>*Brassica oleracea* L.; convar. *capitata* L., var. *rubra* |
| VB 4177 | **Chou vert**, voir Chou de Milan |
| VB 404 | **Chou-fleur**, voir aussi *Brassica* à rameaux florifères<br>*Brassica oleracea* L., convar. *botrytis* L., var. *botrytis* L., plusieurs cultivars (blancs et verts) |
| VB 4189 | **Chou-fleur vert**, voir Chou-fleur |
| VB 405 | **Chou-rave**<br>*Brassica oleracea* L., convar. *acephala*, var. *gongylodes* |
| VB 4191 | **Kailan**, voir Brocoli de Chine |

Copyrighted material

**Légumes-fruits, Cucurbitacées**

Classe A

**Type 2 Légumes Groupe 011 Code littéral du groupe VC**

Groupe 011. Légumes-fruits. Il s'agit des fruits mûrs ou immatures de divers végétaux appartenant à la famille des Cucurbitacées. Ce sont généralement des plantes grimpantes annuelles munies de vrilles.

Ces légumes sont entièrement exposés aux pesticides au cours de la période de fructification.

La partie comestible des fruits dont la peau non comestible est enlevée avant consommation est protégée de la plupart des pesticides par la peau ou pelure, sauf dans le cas des pesticides ayant une action générale.

C'est le légume-fruit entier, ou la partie comestible qui reste une fois enlevée la peau non comestible, qui peut être consommé à l'état frais ou transformé. Il arrive que l'on consomme le fruit immature entier de certaines espèces de légumes-fruits, alors que l'on ne consomme que la partie comestible du fruit mûr de cette même espèce une fois enlevée la peau devenue non comestible.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : ***Le produit entier une fois retirés les pédoncules.***

| | |
|---|---|
| **Groupe 011** | **Légumes-fruits, Cucurbitacées** |
| Numéro de code | Produit |
| VC 45 | **Légumes-fruits, Cucurbitacées** |
| VC 46 | **Melons, à l'exception de la Pastèque**<br>Plusieurs variétés et cultivars de *Cucumis melo* L. |
| VC 430 | **Anguine**<br>*Trichosanthes cucumerina* L.;<br>syn: T. *anguina* L. |
| VC 4249 | **Bonnet d'électeur**, voir Courgette |
| VC 4209 | **Calebasse**, voir Gourde |
| VC 4199 | **Cantaloup**, voir Melons<br>*Cucumis melo* L., var. *cantaloupensis* Naud. |
| VC 4201 | **Casaba ou Melon casaba**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque<br>*Cucumis melo* L., var. *inodorus* Naud. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| CV 423 | **Chayotte**<br>Sechium edule (Jacq.) Schwartz;<br>syn: *Chayota edulis* Jacq. |
| VC 4203 | **Chouchoute**, voir Chayotte |
| VC 433 | **Citrouille**, voir aussi Potirons<br>Cultivars mûrs de *Cucurbita maxima* Duch. ex Lam.;<br>C. *mixta* Pang.; C. *moschata* (Duch. ex Lam.) Duch. ex Poir, et C. *pepo* L. |
| VC 4195 | **Coloquinte**, voir Margose |
| VC 4251 | **Coloquinte**, voir Potirons<br>*Curcurbita pepo* |
| VC 424 | **Concombre**<br>*Cucumis sativus* L.; divers cultivars |
| VC 4193 | **Concombre amer**, voir Margose |
| VC 4257 | **Concombre marron**, voir Cornichon des Antilles |
| VC 425 | **Cornichon**<br>*Cucumis sativus* L.; cultivars de concombre se prêtant à la conservation au vinaigre |
| VC 426 | **Cornichon des Antilles**<br>*Cucumis anguria* L. |
| VC 4263 | **Coucourzelles d'Italie**, voir Courgette |
| VC 4247 | **Courge**, voir Courgette et Citrouille |
| VC 4255 | **Courge à la cire**<br>*Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.;<br>syn: B. *cerifera* Savi |
| VC 4213 | **Courge à la moelle**, voir Courgette<br>*Cucurbita pepo*, plusieurs cultivars |
| VC 4243 | **Courge torchon**, voir Luffa anguleuse |
| VC 4261 | **Courgerons**, voir Courgette |
| VC 4211 | **Courges musquées**, voir Potirons<br>Cultivars mûrs de *Cucurbita mixta* Pang. |

Copyrighted material

VC 431 **Courgette**
*Cucurbita pepo* L., var. *melopepo* Alef
plusieurs cultivars, immatures

VC 4253 **Eponge végétale**, voir Luffa à fruits cylindriques

VC 422 **Gourde**
*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.:
syn: L. *vulgaris* Ser.; L. *leucantha* (Duch.) Rusby

VC 428 **Luffa à fruits cylindriques**
*Luffa cylindrica* (L.) M.J. Roem:
syn: L. *aegyptiaca* Mill.

VC 427 **Luffa anguleuse**
*Luffa acutangula* (L.) Roxb.

VC 421 **Margose**
*Momordica charantia* L.

VC 4235 **Melon blanc**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
Cultivars de *Cucumis melo* L. var. *inodorus* Naud.

VC 4223 **Melon brodé**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
Synonyme de Melon réticulé, voir ce mot

VC 4215 **Melon Crenshaw**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
Cultivar de *Cucumis melo* L., var. *reticulatus* Naud.

VC 4219 **Melon d'Antibes**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
Cultivar de Melon d'hiver ou de Melon blanc
*Cucumis melo* L., var *inodorus* Naud.

VC 4205 **Melon d'eau**, voir Pastèque
*Citrullus lanatus* (Thunb.) Mansf., var. *edulis*;
syn: *Citrullus edulis* Pang.

VC 4227 **Melon de Perse**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
Cultivar de *Cucumis melo* L., var. *reticulatus* Naud.

VC 4237 **Melon d'hiver**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
Synonyme de Melon blanc, voir ce mot

VC 4229 **Melon dudaïm**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
*Cucumis melo* L., var. *dudaim* Naud.

Copyrighted material

VC 4217 **Melon "Honey Ball"**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
Cultivar de *Cucumis melo* L., var. *reticulatus* Naud.

VC 4221 **Melon légume**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
*Cucumis melo* L., var. chito Naud.

VC 4225 **Melon "Oriental Pickling"**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
*Cucumis melo* L., var. *conomon* Mak.

VC 4239 **Melon réticulé**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
Cultivar de *Cucumis melo* L. var. *reticulatus* Naud.

VC 4231 **Melon serpent**, voir le Sous-groupe Melons, à l'exception de la Pastèque
*Cucujmis melo* L., var. *flexuosus* Naud.

VC 432 **Pastèque**
*Citrullus lanatus* (Thunb.) Mansf.
syn: C. *vulgaris* Schrad.; *Colocynthis citrullus* (L.) O. Ktze.

VC 4241 **Pâtisson**, voir Bonnet d'électeur
*Cucurbita pepo* L., var. *patissonina*

VC 420 **Pomme de merveille**
*Momordica balsamina* L.

VC 429 **Potirons**
Cultivars mûrs de *Cucurbita maxima* Duch. ex Lam.;
C. *mixta* Pang.; C. *moschata* (Duch. ex. Lam.) Duch. ex Poir. et C. *pepo* L.

Copyrighted material

**Légumes-fruits autres que les Cucurbitacées** (non comprises les gousses de légumineuses, voir le Groupe 014)

Classe A

**Type 2 Légumes Groupe 012 Code littéral du groupe VO**

Groupe 012. Les légumes-fruits autres que les Cucurbitacées sont les fruits immatures et mûrs de divers végétaux, le plus souvent des plantes grimpantes annuelles munies de vrilles. A ce groupe sont rattachés les champignons et les champignons de couche comestibles, lesquels sont des organes comparables de végétaux inférieurs. De nombreuses plantes du groupe appartiennent à la famille des Solanées.

Le groupe ne comprend pas les fruits de la famille des Cucurbitacées ni les gousses des légumes de la famille des Légumineuses.

Les légumes de ce groupe sont entièrement exposés aux pesticides appliqués durant la période de fructification, à l'exception de ceux dont la xpartie comestible est recouverte d'une balle ou d'un involucre comme c'est le cas du maïs doux ou des cerises d'Inde (*Physalis* spp.). Ces derniers légumes-fruits sont protégés de la plupart des pesticides par leur spathe ou l'involucre, à l'exception des pesticides ayant une action générale.

Le fruit-légume entier, ou sa partie comestible une fois enlevées les spathes ou les peaux, peut être consommé à l'état frais ou transformé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : ***Le produit entier une fois enlevés les pédoncules. Champignons de couche : le produit entier. Maïs doux et maïs frais : grains plus épi sans la spathe.***

| | |
|---|---|
| **Groupe 012** | **Légumes-fruits autres que les Cucurbitacées** |
| **Numéro de code** | **Produit** |
| VO 50 | **Légumes-fruits autres que les Cucurbitacées** |
| VO 51 | **Piments**<br>Sous-groupe comprenant les Piments, les Piments forts et les Poivrons |
| VO 4265 | **Alkékenge**, voir Cerises d'Inde<br>*Physalis alkekengi* L. |
| VO 440 | **Aubergine**<br>*Solanum melongena* L., var. *melongena* L. |
| VO 4307 | **Baguenaude**, voir Cerises d'Inde |
| VO 4289 | **Cacarange**, voir Cerises d'Inde |

Copyrighted material

VO 441 **Cerises d'Inde**
*Physalis alkekengi* L.; Ph, *ixocarpa* Brot. ex Horn, Ph. *peruviana* L.

VO 449 **Champignons comestibles** (non compris les champignons de couche)
Selon Codex Stan. 35-1981: diverses espèces comestibles de champignons, principalement sauvages et notamment les Bolets (*Boletus edulis* et autres *Boletus* spp.), les Morilles (*Morchella* spp.) et les Pleurotes (*Pleurotus ostreatus*)

VO 450 **Champignons de couche**
Cultivars cultivés d'*Agaricus* spp,
syn: *Psalliota* spp., principalement *Agaricus bisporus* (définition Codex Stan. 55-1981)

VO 4287 **Chanterelle ou Girolle**, voir Champignons comestibles
*Cantharellus cibarius* (Codex Stan. 40-1981)

VO 442 **Gombo**
*Hibiscus esculentus* L.;
syn: *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench.

VO 4271 **Groseille du Cap**, voir Cerises d'Inde
*Physalis peruviana* L.

VO 4279 **Lanterne,** voir Cerises d'Inde

VO 1275 **Maïs doux (grains)**, voir la définition dans Codex Stan. 132-1981

VO 447 **Maïs doux (maïs en épi)**, voir la définition dans Codex Stan. 133-1981
*Zea mays* L., var. *saccharata* Sturt;
syn: *Zea mays* L., var *rugosa* Bonof.

VO 4285 **Maïs en épi**, voir Maïs doux (maïs en épi)

VO 4297 **Narangille**, voir le Groupe 6 Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible

VO 4305 **Orange de Quito**, voir Narangille

VO 446 **Oseille de Guinée**
*Hibiscus sabdariffa* L., var. *sabdariffa* L.

VO 4299 **Paprika**, voir Piments doux

VO 443 **Pepino**
*Solanum muricatum* L.

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VO 4281 | **Piment à bouquet rouge**, voir Piments forts<br>*Capsicum annuum* L., var. *fasciculatum* (Sturt.) Irish |
| VO 4273 | **Piment cerise**, voir Piments forts<br>*Capsicum annuum* L., var. *acuminata* Fingerh. |
| VO 4269 | **Piment cloche**, voir Piments doux |
| VO 4283 | **Piment conique**, voir Piments forts |
| VO 445 | **Piments doux (y compris le Poivron)**<br>*Capsicum annuum*, var. *grossum* (L.) Sendt. et var. *longum* (D.C.) Sendt. |
| VO 444 | **Piments forts**<br>*Capsicum annuum* L.; plusieurs cultivars à saveur piquante |
| VO 4301 | **Piments longs**, voir Piments doux<br>*Capsicum annuum* L., var. *longum* (D.C.) Sendt. |
| VO 4277 | **Poivre de Cayenne**, voir Piments forts |
| VO 4303 | **Poivron**, voir Piments doux |
| VO 448 | **Tomate**<br>*Lycopersicon esculentum* Mill.;<br>syn: *Solanum lycopersicum* L. |
| VO 4275 | **Tomate cerise**, voir Cerises d'Inde |
| VO 4309 | **Tomatillo**, voir Cerises d'Inde<br>*Physalis ixocarpa* Brot. ex Horn. |

Copyrighted material

**Légumes feuillus (y compris les légumes du genre *Brassica***

Classe A

**Type 2 Légumes Groupe 013 Code littéral du groupe VL**

Groupe 013. Les légumes feuillus proviennent des feuilles d'une grande variété de plantes comestibles, le plus souvent annuelles ou bisannuelles. Ils se caractérisent par un rapport surface/poids élevé. Les feuilles sont entièrement exposées aux pesticides appliqués au cours de la période de croissance végétative.

C'est la feuille entière qui peut être consommée, soit à l'état frais, soit après transformation ou préparation culinaire.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : ***Le produit entier tel que commercialisé dans les conditions habituelles, une fois enlevées les feuilles manifestement fanées ou flétries.***

**Groupe 013** **Légumes feuillus (y compris les légumes du genre *Brassica*)**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| VL 53 | **Légumes feuillus** |
| VL 54 | **Légumes du genre *Brassica***<br>*Brassica* spp. |
| VL 460 | **Amarante**<br>notamment *Amaranthus dubius* Mart. ex Thell.:<br>A. *cruentus* L.; A. *tricolor* L., plusieurs var. |
| VL 4313 | **Amsoi**, voir Moutarde chinoise |
| VL 488 | **Arroche**<br>*Atriplex hortensis* L. |
| VL 464 | **Bette**<br>*Beta vulgaris* L., var. *vulgaris*;<br>syn: B. *vulgaris* L., var. *cycla* L. |
| VL 4379 | **Bette à côtes**, voir Bette |
| VL 4375 | **Bette-carde,** voir Bette<br>*Beta vulgaris* L.; var. *vulgaris* |
| VL 506 | **Brocoli de raves**<br>*Brassica rapa* L., var. *rapa*;<br>syn: B. *campestris* L., var. *rapifera* Metz. |

Copyrighted material

VL 465 **Cerfeuil**
*Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffmann

VL 477 **Chénopodiacées**
*Chenopodium* spp.

VL 4371 **Chicorée à feuilles rouges**, voir Feuilles de chicorée

VL 4343 **Chicorée frisée**, voir Endive
*Cichorium endivia* L., var. *crispum* Lamarck

VL 4341 **Chicorée scarole ou Batavia**, voir Endive
*Cichorium endivia* L., var. *latifolium* Lamarck

VL 468 **Choisum**
*Brassica campestris* L., var. *parachinensis* (Bailey) Sinsk.

VL 467 **Chou chinois** (type Pe-tsai)
*Brassica pekinensis* (Lour.) Ruprecht
syn: B. *campestris* L., ssp. *pekinensis* (Lour.) Olson

VL 4329 **Chou de Chine**, voir Chou chinois

VL 4355 **Chou frisé vert**, voir Chou vert
*Brassica oleracea* L., convar. *acephala* (D.C.) Alef., var. *sabellica* L.

VL 499 **Chou marin**
*Crambe maritima* L.

VL 480 **Chou vert** (y compris notamment le Chou frisé vert, le Chou mille-têtes, mais non compris le Chou moellier, No AV 1052 Cultures fourragères diverses)
*Brassica oleracea* L., convar. *acephala* (D.C.) Alef., var. *acephala*

VL 4317 **Côtes de bette**, voir Bette

VL 472 **Cresson alénois**
*Lepidium sativum*

*VL 473* ***Cresson de fontaine***
*Nasturtium officinale* R. Br. et un hybride de N. *officinalis* R. Br. x N. *microphyllum* (Boenningh.) Rchb.

VL 4357 **Doucette, Rampon**, voir Mâche

VL 476 **Endive**
*Cichorium endivia* L.

Copyrighted material

VL 502 **Epinard**
*Spinacia oleracea* L.

VL 503 **Epinard de Malabar**
*Basella alba* L.;
syn: B. *rubra* L.

VL 494 **Fanes de radis** (y compris les collets)
*Raphanus sativus* L., plusieurs variétés

VL 4345 **Fenouil amer**, voir le Groupe 027 Herbes condimentaires

VL 4347 **Fenouil doux**, voir le Groupe 9 Légumes bulbeux

VL 461 **Feuilles de bétel**
*Piper betle* L.

VL 469 **Feuilles de chicorée** (cultivars verts et rouges)
*Cichorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi

VL 4391 **Feuilles de chou caraïbe**, voir Feuilles de tayove

VL 4319 **Feuilles de concombre amer**, voir Feuilles de margose

VL 463 **Feuilles de manioc**
*Manihot esculenta* Crantz

VL 421 **Feuilles de margose**
*Momordica charantia*

VL 337 **Feuilles de papaye**
*Carica papaya* L.

VL 508 **Feuilles de patate douce**
*Ipomoea batatas* (L.) Poir.

VL 4369 **Feuilles de phytolaque**, voir Morelle en grappes

VL 489 **Feuilles de poivrier**
*Piper umbellatum* L. (Asie); P. *auritum* H.b.& K.;
P. *sanctum* (Miq.) Schlecht., en Amérique centrale et méridionale

VL 490 **Feuilles de plantain**
*Plantago major* L.

VL 446 **Feuilles de roselle**
*Hibiscus sabdariffa* L.

Copyrighted material

VL 498 **Feuilles de salsifis**
*Tragopogon porrifolium* L.

VL 500 **Feuilles de séné**
*Cassia senna* L.;
syn: C. *acutifolia* Del.

VL 504 **Feuilles de tayove**
*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott;
syn: X. edule (Mey) Schott X. xanthorrhizon (Jacq.) C. Koch; *Arum sagittaefolium* L.

VL 505 **Feuilles de taro**
*Colocasia esculenta* (L.) Schott

VL 269 **Feuilles de vigne**
*Vitis vinifera* L.

VL 4323 **Herbe aux perroquets**, voir Amarante

VL 462 **Jasminoïde**
*Lycium chinense*

VL 507 **Kangkong**
*Ipomoea aquatica* Forsk.;
syn: I. *reptans* Poir.

VL 481 **Komatsuma**
*Brassica pervirides* H.L. Bail.

VL 501 **Laiteron maraîcher**
*Sonchus oleraceus* L.

VL 483 **Laitue à cueillir**
*Lactuca sativa* L., var. *crispa* L.;
syn: L. *sativa*, var. *foliosa*

VL 4339 **Laitue à tondre**, voir Laitue à cueillir

VL 482 **Laitue pommée**
*Lactuca sativa* L., var. *capitata*

VL 510 **Laitue romaine**
*Lactuca sativa* L.; var. *romana*
L. *sativa* L; var. *longifolia*

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VL 4359 | **Laitue rouge**, voir Laitue pommée<br>Cultivar rouge de *Lactuca sativa*, var. *capitata* |
| VL 479 | **Légumes verts du Japon**, espèces diverses,<br>*Chrysanthemum coronarium* L.; Brocoli de rave (voir ce mot)<br>Mizuma, Moutarde chinoise et Komatsuma |
| VL 4389 | **Liseron d'eau**, voir Kangkong |
| VL 4351 | **Lyciet**, voir Jasminoïde |
| VL 470 | **Mâche**<br>*Valerianella locusta* (L.) *Laterrade*;<br>syn: V. *olitoria* |
| VL 484 | **Mauve**<br>*Malva verticillata* L.; syn: M. *crispa* L.;<br>M. *mohileviensis* Graebn., M. *pamiroalaica* Ilj. et M. *sylvestris* L. |
| VL 493 | **Montia**<br>*Claytonia perfoliata* Donn ex Willd.;<br>syn: *Montia perfoliata* Howell |
| VL 491 | **Morelle en grappes**<br>*Phytolacca americana* L.;<br>syn: P. *decandra* L.; P. *rivinoides* H. et B. |
| VL 487 | **Morelle noire**<br>*Solanum nigrum* L. |
| VL 478 | **Moutarde chinoise**<br>*Brassica juncea* (L.) Czern. & Coss. |
| VL 4364 | **Moutarde épinard**, voir Komatsuma |
| VL 4365 | **Namenia**, voir Brocoli de rave |
| VL 475 | **Oseille**<br>*Rumex* spp.; également hybrides de *Rumex* |
| VL 4353 | **Oseille de Guinée**, voir Feuilles de roselle |
| VL 466 | **Pak-choi ou Paksoi**<br>*Brassica sinensis* L.;<br>syn: B. *campestris*, ssp *chinensis* (L.) Makino |
| VL 4367 | **Pak-tsai**, voir Chou chinois (type Pe-tsai) |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VL 4368 | **Pak-tsoi ou Pak-soi**, voir Pak-choi ou Paksoi |
| VL 474 | **Pissenlit**<br>Taraxacum officinale *Weber* |
| VL 4373 | **Poirée**, voir Bette<br>*Beta vulgaris* L.; var. *flaveseens* |
| VL 4333 | **Populage**, voir Souci des marais<br>*Caltha palustris* L. |
| VL 492 | **Pourpier**<br>*Portulaca oleracea* L., ssp. *sativa* (Haw) Celak. |
| VL 496 | **Roquette**<br>*Eruca vesicaria* (L.) Cav. ssp *sativa* Mill.<br>E. *sativa* L. |
| VL 4372 | **Roquette cultivée**, voir Roquette |
| VL 471 | **Souci des marais**<br>*Caltha palustris* L. |
| VL 486 | **Tétragone**<br>*Tetragonia tetragonoides* (Pallas) O. Kuntze;<br>syn: T. *expansa* Murr. |
| VL 4383 | **Tsai shim**, voir Choisum |
| VL 4385 | **Tsoi sum,** voir Choisum |
| VL 495 | **Verts de colza**<br>*Brassica napus* L. |
| VL 485 | **Verts de moutarde**<br>notamment<br>*Brassica juncea* (L.) Czern & Coss ssp. *juncea* |
| VL 497 | **Verts de rutabaga**<br>*Brassica napobrassica* (L.) Mill.;<br>syn: B. *napus* L., var. *napobrassica* (L.) Rchb. |
| VL 4321 | **Villebague**<br>*Bidens pilosa* L. |

Copyrighted material

**Légumineuses**

Classe A

**Type 2 Légumineuses Groupe 014 Code littéral du groupe VP**

Groupe 014. Il s'agit de légumes fournis par les graines vertes et les gousses immatures de plantes de la famille des Papilionacées, communément appelés haricots et pois.

Les gousses sont entièrement exposées aux pesticides pendant la période de croissance végétative alors que la graine, protégée à l'intérieur de la gousse, est à l'abri de la plupart des pesticides, à l'exception de ceux dont l'action est générale.

Lorsqu'ils sont verts, ces légumes peuvent être consommés en gousses entières ou écossés.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier, sauf indication contraire.***

| **Groupe 014** | **Légumineuses (utilisées comme légumes)** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| VP 60 | **Légumineuses** |
| VP 61 | **Haricots, à l'exception des fèves et du soja**<br>(gousses vertes et graines immatures)<br>*Phaseolus* spp. |
| VP 62 | **Haricots écossés**<br>(graines vertes = immatures) |
| VP 63 | **Pois** (gousses et graines vertes = immatures)<br>*Pisum* spp.; *Vigna* spp. |
| VP 4447 | **Ambrevade (gousses vertes et/ou jeunes graines vertes)**, voir Cajan |
| VP 4393 | **Ambrevade (graine immature)**, voir Cajan |
| VP 537 | **Cajan (gousses vertes et/ou jeunes graines vertes)**<br>*Cajanus cajan* (L.) Millsp.;<br>syn: C. *indicus* Spreng |
| VP 544 | **Dolique asperge (gousses)**<br>*Vigna unguiculata* (L.) Walp, groupe de cultivars *sesquipedalis* |

Copyrighted material

VP 531 **Dolique d'Egypte (jeunes gousses, graines immatures)**
*Dolichos lablab* L.;
syn: *Lablab niger* Medik: L. *vulgaris Savi*

VP 4399 **Dolique lablab (jeunes gouses et graines immatures)**
voir Dolique d'Egypte

VP 522 **Fève (gousses vertes et graines immatures)**
*Vicia faba* L. subsp. *eu-faba*, var. major Harz et var. minor Beck.

VP 4429 **Fève à cheval (gousses vertes et/ou graines immatures)**, voir Fève

VP 4407 **Fève des marais (gousses vertes et fèves immatures)**, voir Fève

VP 4409 **Féverole (gousses vertes)**, voir Haricot commun

VP 4455 **Fèves de soja**, voir Soja

VP 523 **Fèves écossées (vertes)** (= graines immatures)

VP 4453 **Filet (jeunes gousses)**, voir Haricot commun

VP 4411 **Flageolet (haricots frais)**, voir Haricot commun

VP 4417 **Garbanzos**, voir Pois chiche

VP 525 **Guar (jeunes gousses)**
*Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub;
syn: C. *psoralioides* DC.

VP 4437 **Haricot à feuilles d'aconit**, voir Haricot mat

VP 4449 **Haricot à rames (gousses et graines vertes)**, voir Haricot commun

VP 4395 **Haricot asperge (gousses)**, voir Dolique asperge

VP 526 **Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)**
*Phaseolus vulgaris* L., plusieurs cultivars

VP 534 **Haricot de Lima (jeunes gousses et/ou graines immatures)**
*Phaseolus lunatus* L.;
syn: Ph. *limensis* Macf.; Ph. *inamoenus* L.

VP 540 **Haricot d'Espagne (gousses et graines)**
*Phaseolus coccineus* L.;
syn: Ph. *multiflorus* Willd.

Copyrighted material

VP 539 **Haricot grain de riz (jeunes gousses)**
*Vigna umbellata* (Thunb.) Ohwi et Ohashi:
syn: V. *calcarata* (Roxb.) Kurz *Phaseolus calcaratus* Roxb.

VP 4401 **Haricot kunde (gousses immatures et graines vertes)**, voir Pois à vache
*Vigna unguiculata* (L.) Walp.;
syn: *Dolichos* catjang Burm.; D. *unguiculatus* L.

VP 535 **Haricot mat (gousses vertes, graines mûres et fraîches)**
*Phaseolus aconitifolius* Jacq.;
syn: Ph. *trilobus* Ait; Vigna *aconitifolius* (Jacq.) Verde.

VP 4459 **Haricot mongo (gousses vertes)**, voir Mongo

VP 4423 **Haricot mongo à grains verts (gousses vertes)**, voir Haricot velu de la Basse Nubie

VP 4403 **Haricot nain (gousses et/ou graines immatures)**, voir Haricot commun

VP 532 **Haricot-sabre (jeunes gousses, graines immatures)**
*Canavalia ensiformis* (L.) DC.

VP 536 **Haricot velu de la Basse Nubie (gousses vertes)**
*Phaseolus aureus* Roxb;
syn: *Vigna radiata* (L.) Wilczek, var. *radiata*;
V. *aureus* (Roxb.) Hepper

VP 4415 **Haricot vert (gousses et graines immatures)**, voir Haricot commun

VP 4433 **Lablab (jeunes gousses; graines immatures)**, voir Dolique d'Egypte

VP 533 **Lentille (jeunes gousses)**
*Lens esculenta* Moench.;
syn: L. *culinaris* Medik; *Ervum lens* L.

VP 4431 **Lingot (gousses et/ou graines immatures)**, voir Haricot commun

VP 543 **Lotier cultivé (jeunes gousses)**
*Tetragonolobus purpureus* Moench;
syn: *Lotus tetragonolobus* L.

VP 545 **Lupin**
*Lupinus* spp., spp. douces, variétés et cultivars à faible teneur en alcaloïdes

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VP 521 | **Mongo (gousses vertes)**<br>*Phaseolus mungo* L.;<br>syn: *Vigna mungo* (L.) Hepper |
| VP 4441 | **Petit pois**, voir Pois à écosser |
| VP 529 | **Pois à écosser (graines vertes)**<br>Voir ci-dessus le nom botanique |
| VP 528 | **Pois à écosser (jeunes gousses)** (= graines vertes, immatures)<br>*Pisum sativum* L., subsp. *hortense* (Neilr.) A. et G.;<br>syn: P. *sativum* L., subsp. *sativum* L. |
| VP 4463 | **Pois à grains ridés**, voir Pois à écosser<br>*Pisum sativum* L., convar. *medullare* |
| VP 527 | **Pois à vache (gousses immatures)**<br>*Vigna unguiculata* L., groupe de cultivars *unguiculata* |
| VP 520 | **Pois bambara** (graines immatures)<br>*Voandzeia subterranea* (L.) Thou. |
| VP 4401 | **Pois Cajan (jeunes graines vertes)**, voir Cajan |
| VP 530 | **Pois carré (gousses immatures)**<br>*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC. |
| VP 524 | **Pois chiche (gousses vertes)**<br>*Cicer arietinum* L. |
| VP 64 | **Pois écossés** (graines vertes)<br>*Pisum* spp.; *Vigna* spp. |
| VP 538 | **Pois gourmand (jeunes gousses)**<br>*Pisum sativum* L., subsp. *sativum* var. *axiphium*;<br>P. *sativum* L., subsp. *sativum*, var. *sacharatum* |
| VP 4401 | **Pois jaune (gousses immatures)**, voir Haricot de Lima |
| VP 4405 | **Pois mange-tout**, voir Pois gourmand |
| VP 542 | **Pois-sabre (jeunes gousses et graines)**<br>*Canavalia gladiata* (Jacq.) DC. |
| VP 4457 | **Pois sans parchemin (jeunes gousses)**, voir Pois gourmand<br>*Pisum sativum* L., subsp. *sativum*, var. *sacharatum* |

Copyrighted material

VP 541 **Soja (graines immatures)**
Glycine max (L.) Merr.;
syn: G. *soja* Sieb. & Succ.: G. *hispida* (Moench) *Maxim.*: *Soja max* (L.) Piper

Copyrighted material

**Légumes secs**

Classe A

**Type 2 Légumes Groupe 015 Code littéral du groupe VD**

Groupe 015. Les légumes secs proviennent des graines mûres, naturellement ou artificiellement séchées, de Papilionacées connues sous le nom de haricots (secs) et de pois (secs).

Les graines contenues dans les gousses sont protégées de la plupart des pesticides appliqués au cours de la période de croissance végétative à l'exception de ceux qui exercent une action générale. Toutefois, il arrive fréquemment que les haricots et les pois secs soient soumis à des traitements après la récolte.

Les légumes secs sont consommés après transformation ou préparation culinaire.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

| **Groupe 015** | **Légumes secs** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| VD 70 | **Légumes secs** |
| VD 71 | **Haricots (secs)**<br>*Phaseolus* spp.; plusieurs espèces et cultivars |
| VD 72 | **Pois (secs)**<br>*Pisum* spp.; *Vigna* spp. |
| VD 4465 | **Ambrevade**, voir Cajan |
| VD 4513 | **Ambrevade (sec)**, voir Cajan (sec) |
| VD 4495 | **Cacahuète**, voir Arachide, Groupe 023 : Oléagineux |
| VD 537 | **Cajan (sec)**<br>*Cajanus cajan* (L.) Millsp.;<br>syn: C. *indicus* Spreng. |
| VD 564 | **Denaiva**<br>*Phaseolus acutifolius* Gray, var. *latifolius* Freem. |
| VD 531 | **Dolique d'Egypte (sèche)**<br>*Lablab niger* Medik<br>syn: *Dolichos* lablab 1.; Lablab *vulgaris* Savi. |
| VD 4469 | **Dolique lablab**, voir Dolique d'Egypte |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VD 523 | **Fève (sèche)**<br>*Vicia faba* L., subsp. *eu-faba*, var. *major* Harz. et var. *minor* Beck |
| VD 4499 | **Fève à cheval (sèche)**, voir Fève (sèche) |
| VD 4475 | **Fève des marais (sèche)**, voir Fève (sèche) |
| VD 4477 | **Féverole (sèche)**, voir Haricot commun (sec) |
| VD 4521 | **Fèves de soja (sèches)**, voir Soja (sec) |
| VD 4479 | **Flageolet (sec)**, voir Haricot commun (sec) |
| VD 562 | **Grain de cheval**<br>*Dolichos uniflorus* Lam.;<br>syn: D. *biflorus* auct. non L. |
| VD 560 | **Haricot adzuki (sec)**<br>*Phaseolus angularis* (Willd.) Wight;<br>syn: *Vigna angularis* (Willd.) Ohwi & Ohashi |
| VD 4507 | **Haricot à feuilles d'aconit (sec)**, voir Haricot mat (sec) |
| VD 4467 | **Haricot à oeil noir**, voir Pois à vache |
| VD 4515 | **Haricot à rames**, voir Haricot commun, Groupe 06 : Légumineuses |
| VD 526 | **Haricot commun (sec)**<br>*Phaseolus vulgaris* L. |
| VD 534 | **Haricot de Lima (sec)**<br>*Phaseolus lunatus* L.;<br>syn: Ph. *limensis* Macf.; Ph. *inamoenus* L. |
| VD 4517 | **Haricot d'Espagne**, voir le Groupe 06 : Légumineuses |
| VD 539 | **Haricot grain de riz (sec)**<br>*Vigna umbellata* (Thunb.) Ohwi & Ohashi;<br>syn: V. *calcarata* (Roxb.) Kurz; *Phaseolus calcaratus* Roxb. |
| VD 535 | **Haricot mat (sec)**<br>*Phaseolus aconitifolius* Jacq. |
| VD 4523 | **Haricot mongo (sec),** voir Mongo (sec) |
| VD 4493 | **Haricot mongo à grains verts (sec)**, voir Haricot velu de la Basse Nubie (sec) |

Copyrighted material

VD 4473 **Haricot nain (sec)**, voir Haricot commun (sec)

VD 4501 **Haricot-sabre**, voir le Groupe 06 : Légumineuses

VD 536 **Haricot velu de la Basse Nubie (sec)**
*Phaseolus aureus* Roxb;
syn: *Vigna radiata* (L.) Wilczek, var. *radiata*; V. *aureus* (Roxb.) Hepper

VD 4481 **Haricot vert**, voir le Groupe 06 : Légumineuses

VD 533 **Lentille (sèche)**
*Lens esculenta* Moench;
syn: L. *culinaris* Medik; *Ervum lens* L.

VD 563 **Lentille de terre**
*Macrostyloma geocarpum* (Harms) Marcechal & Baudet;
syn: Kerstingiella *geocarpa* Harms. Voandzeia *poissoinii* Chev.

VD 4503 **Lingot (sec)**, voir Haricot commun (sec)

VD 4505 **Lablab (sec)**, voir Dolique d'Egypte (sèche)

VD 545 **Lupin (sec)**
*Lupinus* spp., spp. sucrées, variétés et cultivars à faible teneur en alcaloïdes

VD 521 **Mongo (sec)**
*Phaseolus mungo* L.;
syn: *Vigna mungo* (L.) Hepper

VD 4511 **Pois (sec)**, voir Pois fourrager (sec)

VD 4485 **Pois à écosser**, voir le Groupe 06 : Légumineuses

VD 4525 **Pois à grain ridé (sec)**, voir Pois fourrager (sec)

VD 527 **Pois à vache (sec)**
*Vigna unguiculata* (L.) Walp;
syn: V. *sinensis* (L.) Savi ex Hassk.: *Dolichos sinensis* L.

VD 520 **Pois bambara** (graines sèches)
*Vigna subterranea* (L.) Verde.;
syn: *Voandzeia subterranea* (L.) Thou.

VD 4471 **Pois cajan**, voir Cajan

VD 4487 **Pois carré**, voir le Groupe 06 : Légumineuses

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VD 524 | **Pois chiche (sec)**<br>*Cicer arietinum* L. |
| VD 561 | **Pois fourrager (sec)**<br>*Pisum sativum* L., subsp. *arvense* (L.) A. et G.;<br>syn: *Pisum arvense* L. |
| VD 4470 | **Pois jaune**, voir Haricot de Lima |
| VD 541 | **Soja (sec)**<br>*Glycine max* (L.) Merr.<br>syn: G. soja Sieb. & Zucc.: G. *hispida* (Moench) *Maxim.*; Soja *max* (L.) Piper |

Copyrighted material

**Légumes-racines et tubercules**

Classe A

**Type 2 Légumes Groupe 016 Code littéral du groupe VR**

Groupe 016. Les légumes-racines et les tubercules proviennent des racines, racines tubéreuses ou rhizomes amylacés, le plus souvent souterrains, de diverses espèces végétales, annuelles pour la plupart.

Le développement souterrain protège la partie comestible des pesticides appliqués aux parties aériennes de la plante pendant la période de croissance végétative; cependant, les produits appartenant à ce groupe restent exposés aux résidus de pesticides dus aux traitements appliqués au sol.

Le légume entier peut être consommé à l'état frais ou transformé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier une fois enlevés les verts. La terre qui adhère au produit sera enlevée (par exemple par rinçage à l'eau ou léger brossage du produit sec).***

| **Groupe 016** | **Légumes-racines et tubercules** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| VR 75 | **Légumes-racines et tubercules** |
| VR 4553 | **Alleluya des Créoles**, voir Topinambour de Cayenne |
| VR 571 | **Arracacha**<br>*Arracacia xanthorrhiza* Bancr.;<br>syn: A. *esculenta* DC. |
| VR 4547 | **Artichaut**, voir le Groupe 09 : Artichaut, Légumes à côtes et légumes vivaces |
| VR 575 | **Bardane à grosses têtes ou Glouteron**<br>*Arctium lappa* L.;<br>syn: *Lappa officinalis* All.: L. major Gaertn. |
| VR 576 | **Balisier comestible**<br>*Canna edulis* Ker. |
| VR 574 | **Betterave**<br>*Beta vulgaris* L., var. *conditiva* |
| VR 4564 | **Betterave rouge**, voir Betterave |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VR 596 | **Betterave sucrière**<br>*Beta vulgaris* L., var. *sacharifera*;<br>syn: B. *vulgaris* L. var. *altissima* |
| VR 577 | **Carotte**<br>*Daucus carota* L. |
| VR 4555 | **Cassave**, voir Manioc amer |
| VR 578 | **Céleri-rave**<br>*Apium graveolens* L., var. *rapaceum* (Mill.) Gaudin |
| VR 579 | **Cerfeuil tubéreux**<br>*Chaerophyllum bulbosum* L. |
| VR 595 | **Chervis**<br>*Sium sisarum* L. |
| VR 4593 | **Chou caraïbe**, voir Tayove |
| VR 4537 | **Chouchoute**, voir Racine de chayotte |
| VR 497 | **Chou-navet**<br>*Brassica napus* L., var. *napobrassica* (L.) Reichenbach |
| VR 4539 | **Colocase**, voir Colocasie et Taro |
| VR 4541 | **Colocasie**, voir Taro |
| VR 584 | **Crosne du Japon**<br>*Stachys sieboldii* Miq. |
| VR 4543 | **Daikon**, voir Radis du Japon |
| VR 4545 | **Eddoe**, voir Taro<br>*Colocasia esculenta* L., var. *antiquorum* (Schott), Hubbard & Rehder;<br>syn: C. *esculenta*, var. *globifera* Engl. & Krause |
| VR 4527 | **Fécule de tous les mois**, voir Balisier comestible |
| VR 581 | **Galanga majeur**<br>*Languas galanga* (L.) Stuntz;<br>syn: *Alpinia galanga* Sw. |
| VR 582 | **Galanga mineur**<br>*Languas officinarum* (Hance) Farwell:<br>syn: *Alpinia officinarum* Hance |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VR 580 | **Gland de terre**<br>*Cyperus esculentus* L. |
| VR 4579 | **Grande igname**, voir Ignames<br>*Dioscorea alata* L. |
| VR 570 | **Grande tayove**<br>*Alocasia macrorrhiza* (L.) Schott;<br>A. *indica* (Roxb.) Schott |
| VR 601 | **Haricot-manioc**<br>*Pachyrhizus erosus* (L.) Urban;<br>syn: P. *angulatus* Rich. ex DC.; P. *bulbosus* (L.) Kurz;<br>*Dolichos erosus* L. |
| VR 4575 | **Igname couche-couche**, voir Ignames<br>*Dioscorea trifida* L. |
| VR 4591 | **Igname de Cayenne**, voir Ignames<br>*Dioscorea cayenensis* Lam. |
| VR 4587 | **Igname guinée**, voir Ignames<br>*Dioscorea rotundata* Poir. |
| VR 4589 | **Igname jaune grosse tête**, voir Igname de Cayenne |
| VR 600 | **Ignames**<br>*Dioscorea* L.: plusieurs espèces |
| VR 4551 | **Jicama**, voir Haricot-manioc |
| VR 463 | **Manioc**<br>*Manihot esculenta* Crantz;<br>syn: M. *aipi* Pohl; M. *utilissima* Pohl; M. *dulcis* Pax:<br>M. *palmata* Muell.-Arg. |
| VR 4531 | **Manioc amer**, voir Manioc<br>*Manihot esculenta* Crantz, cultivars amers |
| VR 4533 | **Manioc doux**, voir Manioc<br>*Manihot esculenta* Crantz, cultivars doux |
| VR 573 | **Marante**<br>*Maranta arundinacea* L.; plusieurs cultivars |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VR 506 | **Navet de printemps**<br>*Brassica rapa* L., var. *rapa*;<br>syn: B. *campestris* L., var. *rapifera* |
| VR 4573 | **Navet de Suède**, voir Chou-navet |
| VR 586 | **Oxalide crénelée**<br>*Oxalis tuberosa* Mol. |
| VR 588 | **Panais**<br>*Pastinaca sativa* L. |
| VR 508 | **Patate douce**<br>*Ipomoea batatas* (L.) Poir |
| VR 587 | **Persil à grosse racine**<br>*Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A.W. Hill<br>var. *tuberosum* |
| VR 4559 | **Pois patate**, voir Haricot-manioc |
| VR 589 | **Pomme de terre**<br>*Solanum tuberosum* L. |
| VR 423 | **Racine de chayotte**<br>*Sechium edule* (Jacq.) Swartz |
| VR 530 | **Racine de pois carré**<br>*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC. |
| VR 469 | **Racines de chicorée**<br>*Cichorum intybus* L. var *foliosum hegi* et var *sativum* Lam. & DC. |
| VR 592 | **Racines de raiponce**<br>*Campanula rapunculus* L. |
| VR 494 | **Radis**<br>*Raphanus sativus* L., Subvar. *radicola* Pers. |
| VR 4535 | **Radis de Chine**, voir Radis du Japon |
| VR 591 | **Radis du Japon**<br>*Raphanus sativus* L., var. *longipinnatus* Bailey |
| VR 590 | **Radis noir**<br>*Raphanus sativus* L., subvar. *niger* Pers. |

Copyrighted material

VR 583 **Raifort**
*Armoracia rusticana* (Gaertn.) M. et Sch.;
syn: *Cochlearia armoracia* L.:
*Armoracia lapathifolia* Gilib.

VR 4571 **Rave**, voir Chou-navet

VR 4563 **Rutabaga**, voir Chou-navet

VR 572 **Sagittaire**
*Sagittaria sagittifolia* L.; S. *sagittifolia* L., var. *sinensis* Sims;
S. *japonica* Hort.; S. *latifolia* Willd.;
S. *trifolia* L.; S. *trifolia* L., var. *edulis* Ohwi

VR 498 **Salsifis**
*Tragopogon porrifolius* L.

VR 4557 **Salsifis blanc**, voir Salsifis

VR 593 **Salsifis d'Espagne**
*Scolymus hispanicus* L.

VR 4529 **Salsifis noir**, voir Scorsonère

VR 594 **Scorsonère**
*Scorzonera hispanica* L.

VR 4567 **Tanier**, voir Tayove

VR 4569 **Tapioca**, voir Manioc

VR 505 **Taro**
*Colocasia esculenta* (L.) Schott, var. *esculenta*

VR 504 **Tayove**
*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott

VR 4549 **Tolomane**, voir Balisier comestible

VR 4561 **Tolomane**, voir Balisier comestible

VR 585 **Topinambour**
*Helianthus tuberosus* L.

VR 589 **Topinambour de Cayenne**
*Calathea allouia* (Aubl.) Lindl.

VR 599 **Ullucu**
*Ullucus tuberosus* Caldas

Copyrighted material

**Légumes à côtes et légumes vivaces**

Classe A

**Type 2 Légumes Groupe 017 Code littéral du groupe VS**

Groupe 017. Les légumes à côtes et légumes vivaces sont les côtes, les tiges feuillues ou les pousses immatures comestibles d'un certain nombre de plantes annuelles ou vivaces. Bien qu'il ne fasse pas effectivement partie de ce groupe, l'artichaut (inflorescence immature), de la famille des Composées, lui a été rattaché.

Selon la partie de la plante qui est consommée et les pratiques culturales, les légumes à côtes et légumes vivaces sont exposés à des degrés divers aux pesticides appliqués durant la période de croissance végétative.

Ces légumes peuvent être consommés en totalité ou en partie, à l'état frais, séché ou transformé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : ***Le produit entier tel que commercialisé une fois enlevées les feuilles manifestement fanées ou flétries. Rhubarbe : côtes feuillues seulement; artichaut : inflorescence seulement; céleri et asperge : la terre adhérente sera enlevée.***

| **Groupe 017** | **Légumes à côtes et légumes vivaces** |
|---|---|
| Numéro de code | Produit |
| VS 78 | **Légumes à côtes et légumes vivaces** |
| VS 620 | **Artichaut**<br>Cynara scolymus L. |
| VS 621 | **Asperge**<br>*Asparagus officinalis* L. |
| VS 4595 | **Branches de céleri**, voir le Groupe 027 : Herbes condimentaires |
| VS 623 | **Cardon**<br>*Cynara cardunculus* L. |
| VS 624 | **Céleri-branche**<br>*Apium graveolens* L., var. *dulce* |
| VS 625 | **Celtuce**<br>*Lactuca sativa* L., var. *angustina* Irish;<br>syn: L. *sativa* L., var. *asparagina* Bailey |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| VS 469 | **Chicorée witloof (pousses)**<br>Cichorium intybus *L., var.* foliosum *Hegi: cultivars verts, rouges et blancs* |
| VS 626 | **Coeurs de palmier**<br>notamment *Raphia* spp.; *Cocus nucifera* L.; *Borassus aethiopicum* Mart.; Salacca *edilis* Reinw. |
| VS 622 | **Pousses de bambou**<br>*Bambusa vulgaris* Schrd. ex Wendland.; *Dendrocalamus strictus* (Roxb.) Nees *Gigantochloa verticilliata* (Willd.) Munro |
| VS 627 | **Rhubarbe**<br>Rheum rhaponticum *L.* |

Copyrighted material

**TYPE 3 PLANTES HERBACEES**

Il s'agit de plantes monocotylédones herbacées annuelles ou vivaces de différentes sortes, largement cultivées pour leurs épis de graines amylacées directement utilisées pour la production de denrées alimentaires. Les plantes herbacées servant à l'alimentation animale sont rangées dans la classe C; Produits primaires destinés à l'alimentation animale, Groupe 051.

Ces plantes sont entièrement exposées aux pesticides appliqués au cours de la période de croissance végétative.

**Céréales**

Classe A

**Type 3 Plantes herbacées Groupe 020 Code littéral du groupe GC**

Groupe 020. Les céréales sont fournies par les épis de graines amylacées provenant de diverses plantes appartenant pour la plupart à la famille des Graminées.

Le sarrasin, plante dicotylédone de la famille des Polygonacées et deux espèces *Chenopodium*, appartenant à la famille des Chénopodiacées, ont été rattachés à ce groupe, en raison de similitudes tenant à la taille et à la forme de la graine, aux caractéristiques en matière de résidus et à la destination du produit.

Les graines comestibles sont protégées à des degrés divers des pesticides appliqués au cours de la période de croissance végétative par la balle. Cette dernière est enlevée avant la transformation et/ou la consommation.

Les céréales font fréquemment l'objet de traitements aux pesticides appliqués après la récolte.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier. Maïs frais et maïs sucré : grains plus l'épi sans la spathe (en ce qui concerne ce dernier groupe, voir 012 Légumes-fruits, à l'exception des Cucurbitacées).***

Pour les fourrages et la paille des céréales, voir Classe C, Type 11 Groupe 051.

| **Groupe 020** | **Céréales** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| GC 80 | **Céréales**<br>Les graines des Graminées énumérées ci-après, ainsi que le Sarrasin et les espèces *Chenopodium* citées |
| GC 81 | **Céréales, à l'exception du Sarrasin, de la Cañihua et de la Quinoa** |
| GC 4597 | **Acha**, voir Digitaire |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| GC 4625 | **Amidonnier**, voir Blé<br>ssp. *Triticum dicoccum* Schubl. |
| GC 647 | **Avoine**<br>*Avena fatua* L.; A. *abyssinica* Hochst. |
| GC 4659 | **Avoine d'Algérie**, voir Avoine<br>*Avena byzantina* Koch |
| GC 654 | **Blé**<br>Cultivars de *Triticum aestivum* L.:<br>syn: T. *sativum* Lam.: T. *vulgare* Vill.; *Triticum* spp., conformément à la liste |
| GC 4637 | **Blé de Guinée**, voir Sorgho<br>spp. *Sorghum guinense* Stapf. |
| GC 4623 | **Blé dur**, voir Blé<br>ssp. *Triticum durum* Desf. |
| GC 642 | **Cañihua**<br>*Chenopodium pallidicaule* Aellen |
| GC 4599 | **Coïx**, voir Larmes de Job |
| GC 643 | **Digitaire**<br>*Digitaria exilis* Stapf.; D. *iburua* Stapf. |
| GC 4621 | **Dourra**, voir Sorgho<br>ssp. *Sorghum durra* (Forsk.) Stapf. |
| GC 4651 | **Eleusine cultivée**, voir Millet<br>*Eleusine coracana* (L.) Gaertn. |
| GC 4673 | **Epeautre**, voir Blé<br>*Triticum spelta* L. |
| GC 4627 | **Feterita**, voir Sorgho<br>ssp. *Sorghum caudatum* Stapf. |
| GC 4631 | **Fonio**, voir Digitaire |
| GC 4635 | **Fundi**, voir Digitaire |
| GC 4611 | **Houque à balais**, voir Sorgho<br>*Sorghum drummondii* (Steud.) Millsp. & Chase |

Copyrighted material

GC 4641 **Kafir**, voir Sorgho
ssp. *Sorghum caffrorum* Beauv.

GC 4643 **Kaoliang**, voir Sorgho
ssp. *Sorghum nervosum* Bess. ex Schult

GC 644 **Larmes de Job**
Coix *lacryma*-jobi L.

GC 645 **Maïs**
*Zea mays* L., plusieurs cultivars, non compris le Maïs perlé et le Maïs doux

GC 4617 **Maïs (grains entiers)** (Codex Stan. 132-1981, voir Légumes-fruits (à l'exception des Cucurbitacées), Groupe 04 : Maïs doux (grains)

GC 656 **Maïs à éclater**
*Zea mays* L., var. *everta* Sturt.
syn: *Zea mays* L., var. *praecox*

GC 4615 **Maïs en épi** (Codex Stan. 133-1981), voir Légumes-fruits (à l'exception des Cucurbitacées), Groupe 04

GC 4603 **Mil**, voir Millet commun

GC 4661 **Mil chandelle**, voir Millet à chandelle

GC 646 **Millet**
Y compris le Panic pied-de-coq, le Mil chandelle, le Millet commun, l'Eleusine cultivée, le Millet des oiseaux, le Petit mil;
pour les noms scientifiques, voir les différents produits énumérés à la rubrique Millet, suivis d'une dénomination spécifique.

GC 4647 **Millet à chandelle**, voir Millet
*Pennisetum typhoides* (Burm.f.) Stapf. & Hubbard;
syn: P. *glaucum* (L.) R. Br. P. *americanum* (L.) K. Schum.: P. *spicatum* (L.) Koern.

GC 4601 **Millet africain**, voir Eleusine cultivée

GC 4649 **Millet commun**, voir Millet
*Panicum miliaceum* L.

GC 4609 **Millet d'Afrique**, voir Millet à chandelle

GC 4653 **Millet des oiseaux**, voir Millet
*Setaria italica* (L.) Beauv.
syn: *Panicum italicum* L. *Chaetochloa italica* (L.) Scribn.

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| GC 4657 | **Milo**, voir Sorgho<br>ssp. *Sorghum subglabrescens* Schweinf. & Aschers |
| GC 640 | **Orge**<br>*Hordeum vulgare* L.;<br>syn: H. *sativum* Pers. |
| GC 4645 | **Panic pied-de-coq**, voir Millet<br>*Echinochloa* crus-galli (L.) Beauv.;<br>syn: *Panicum* crus-galli L.:<br>E. *frumentacea* (Roxb.) Link;<br>syn: *Panicum frumentaceum* Roxb. |
| GC 4655 | **Petit mil**, voir Millet<br>*Panicum sumatrense* Roth ex Roem & Schult. |
| GC 648 | **Quinoa**<br>*Chenopodium quinoa* Willd. |
| GC 649 | **Riz**<br>*Oryza sativa* L.; plusieurs ssp. et cultivars |
| GC 655 | **Riz d'eau du Canada**<br>*Zizania aquatica* L. |
| GC 641 | **Sarrasin**<br>*Fagopyrum esculentum* Moench;<br>syn: F. *satittatum* Gilib. |
| GC 650 | **Seigle**<br>*Secale cereale* L. |
| GC 4633 | **Sétaire**, voir Millet des oiseaux |
| GC 4669 | **Shallu**, voir Sorgho<br>ssp. *Sorghum roxburghii* Stapf. |
| GC 651 | **Sorgho**<br>*Sorghum bicolor* (L.) Moench; plusieurs ssp. et cultivars de sorgho |
| GC 4671 | **Sorgho à sucre**, voir Sorgho |
| GC 652 | **Teff**<br>*Eragrostis* tef (Zucc.) Trotter;<br>syn: E. *abyssinica* (Jacq.) Link |

Copyrighted material

GC 657 **Téosinte**
*Zea mays* ssp. *mexicana* (Schrader) *Iltis*:
syn: Zea *mexicana* (Schrader) Kunze: *Euchlaena mexicana* Schrader

GC 653 **Triticale**
Hybride de blé et de seigle

Copyrighted material

**Plantes herbacées destinées à la production de sucre ou de sirop**

Classe A

**Type 3 Plantes herbacées Groupe 021 Code littéral du groupe GS**

Groupe 021. Parmi les plantes herbacées destinées à la production de sucre ou de sirop, on trouve des espèces de graminées ayant une forte teneur en sucre, notamment dans la tige. Les tiges sont surtout utilisées pour la production de sucre ou de sirop et, dans une moindre mesure, comme légumes ou confiseries. Les feuilles, les épis et divers déchets de l'industrie des sucres et des sirops sont notamment utilisés pour l'alimentation animale (voir le Groupe 052 : Cultures fourragères et fourrages divers).

**Groupe 021 Plantes herbacées destinées à la production de sucre ou de sirop**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| GS 659 | **Canne à sucre**<br>*Saccharum officinarum* L. |
| GS 658 | **Sorgho à sucre**<br>Variétés et cultivars de sorgho dont les tiges contiennent des quantités considérables d'un jus sucré; c'est notamment le cas des cultivars de *Sorghum bicolor* (L.) Moench. S. *dochnu* (Forsk.) Snowdon |

Copyrighted material

## TYPE 4 FRUITS A COQUE ET GRAINES

Les fruits à coque et les graines proviennent de divers arbres, arbustes et plantes herbacées, pour la plupart cultivés.

Les graines ou les fruits à coque mûrs servent à la consommation humaine, à la production de boissons ou d'huiles végétales comestibles ainsi qu'à la production de farines et de tourteaux destinés à l'alimentation animale.

**Fruits à coque d'espèces arborescentes**

Classe A

**Type 4 Fruits à coque et graines Groupe 022 Code littéral du groupe TN**

Groupe 022. Les fruits à coque sont les graines de divers arbres et arbustes; la coque dure non comestible renferme une graine oléagineuse.

La graine est protégée des pesticides appliqués pendant la période de croissance végétative par la coque et d'autres parties du fruit.

La portion comestible du fruit à coque est consommée à l'état frais, séché ou transformé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier une fois enlevée la coque. Châtaignes : le produit entier avec la peau.***

| **Groupe 022** | **Fruits à coque d'espèces arborescentes** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| TN 85 | **Fruits à coque d'espèces arborescentes** |
| TN 677 | **Amande des Antilles**<br>*Terminalia catappa* L. |
| TN 660 | **Amandes**<br>*Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb<br>syn: *Amygdalus communis* L., *Prunus amygdalus* Batsch. |
| TN 295 | **Anacarde ou noix de cajou**<br>*Anacardium occidentale* L. |
| TN 4685 | **Avelines**, voir Noisettes<br>notamment *Corylus maxima* Mill. |
| TN 671 | **Bois macaque**, voir Zabucajo de Cayenne<br>*Lecythis zabucajo* Aubl. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| TN 670 | **Châtaigne de la Trinité**<br>*Pachira insignis* Savigny |
| TN 664 | **Châtaignes**<br>*Castanea sativa* Mill., syn: C. *vesca* Gaertn.<br>*Castanea molissima* Blume; *Castanea pumila* (L.) Mill. |
| TN 4683 | **Chincapin**, voir Châtaignes<br>*Castanea pumila* (L.) Mill. |
| TN 661 | **Faînes**<br>*Fagus sylvatica* L.; F. *grandifolia* Ehrh. |
| TN 668 | **Marronnier du Japon**<br>*Aesculus turbinata* Blume;<br>syn: Ae. *sinensis* Hort., |
| TN 666 | **Noisettes**<br>*Corylus avellana* L.; C. *maxima* Mill. |
| TN 663 | **Noix cendrée**<br>*Juglans cinerea* L. |
| TN 4687 | **Noix de canari**, voir Noix de pili<br>*Canarium commune* L.; C. *indicum* L.; C. *amboinensis* Hochst.; C. *moluccanum* Blume |
| TN 665 | **Noix de coco**<br>*Cocos nucifera* L. |
| TN 669 | **Noix de *Macadamia***<br>*Macadamia ternifolia* F. Muell.: M. *tetraphylla* (L.) Johnson |
| TN 674 | **Noix de pili**<br>*Canarium ovatum* Engl.; C. *luzonicum* A. Gray; C. *pachyphyllum* Perkins; C. *commune* L. |
| TN 667 | **Noix d'hickory**<br>*Carya ovata* Koch.; C. *glabra* (Mill.) autres espèces sucrées de Carya |
| TN 662 | **Noix du Brésil**<br>*Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl. |
| TN 4695 | **Noix du Queensland**, voir Noix de *Macadamia* |
| TN 672 | **Noix pacane**<br>*Carya illinoensis* (Wangh) K. Koch |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| TN 4697 | **Noyer d'Amérique**, voir Noyers<br>Juglans *nigra* L. |
| TN 4699 | **Noyer royal; Noyer cultivé**, voir Noyers<br>Juglans *regia* L. |
| TN 678 | **Noyers**<br>Juglans *regia* L.; J. *nigra* L. |
| TN 4689 | **Pignon doux**, voir Pignons |
| TN 673 | **Pignons**<br>principalement *Pinus pinea* L.; également P. *lambertiana* Dougl.; P. *cembra* L.; P. *edulis* Engelm.; P. *quadrifolia* Parl. ex Sudw. et autres espèces du genre *Pinus* |
| TN 4691 | **Pinocchi**, voir Pignons |
| TN 675 | **Pistache**<br>*Pistachia vera* L. |
| TN 676 | **Zabucajo de Cayenne**<br>*Lecythis zabucajo* Aubl.; L. *elliptica* Kunth; L. *ollaria* L.: L. *usitatis* Miers |

Copyrighted material

**Oléagineux**

Classe A

**Type 4 Fruits à coque et graines Groupe 023 Code littéral du groupe SO**

Groupe 023. Les oléagineux proviennent des graines de diverses plantes servant à la production d'huiles végétales comestibles, ainsi que de farines et de tourteaux destinés à l'alimentation animale. Certaines graines oléagineuses importantes sont des sous-produits de cultures textiles ou fruitières (par exemple graines de coton, olives).

Certaines graines d'oléagineux sont utilisés, soit directement, soit après légère transformation (torréfaction par exemple), comme aliments (cacahuètes par exemple) ou pour aromatiser les aliments (par exemple graines d'oeillette, graines de sésame).

Les graines oléagineuses sont protégées des pesticides appliqués au cours de la période de croissance végétative par la coque ou l'enveloppe.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Sauf indication contraire, la graine, une fois enlevée la coque ou l'enveloppe.***

**Groupe 023** **Oléagineux**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| SO 88 | **Oléagineux** |
| SO 89 | **Oléagineux, à l'exception des arachides** |
| SO 90 | **Graines de moutarde**<br>(Graine de moutarde, graine de navette, graine de moutarde chinoise) |
| SO 696 | **Amande de palme, Palmiste**<br>Elaeis guineensis *Jacq.* |
| SO 697 | **Arachide**<br>*Arachis hypogaea* L. |
| SO 703 | **Arachide entière** |
| SO 4713 | **Cacahuète**, voir Arachide |
| SO 4703 | **Colza**, voir Graine de colza |
| SO 4705 | **Colza indien**, voir Graine de navette<br>*Brassica campestris* L., var. sarson Prain |
| SO 4707 | **Datte du désert**, voir le Groupe 5 : Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| SO 4724 | **Fèves de soja (sèches)**, voir Soja (sec) |
| SO 4715 | **Graine d'acacia de Saint-Eustache**, voir Noix de ben oléifère |
| SO 4709 | **Graine de ben**, voir Noix de ben oléifère |
| SO 699 | **Graine de carthame**<br>Carthamus tinctorius L. |
| SO 495 | **Graine de colza**<br>Brassica napus *L.* |
| SO 4721 | **Graine de colza indien**, voir Graine de navette<br>Brassica campestris *L., var.* toria *Duthie & Fuller* |
| SO 691 | **Graine de coton**<br>*Gossypium* spp.; plusieurs espèces et cultivars |
| SO 693 | **Graine de lin**<br>Linum usitatissimum *L.* |
| SO 485 | **Graine de moutarde**<br>*Brassica nigra* (L.) Koch<br>*Sinapis alba* L., syn: Brassica *hirta* Moench. |
| SO 478 | **Graine de moutarde chinoise**<br>*Brassica juncea* (L.) Czern. & Coss. |
| SO 694 | **Graine de navette**<br>*Brassica campestris* L., var. sarson Prain:<br>*B. campestris* L., var. *toria* Duthie & Fuller |
| SO 695 | **Graine de niger**<br>*Guizotia abyssinica* (L.) Cass. |
| SO 700 | **Graine de sésame**<br>*Sesamum indicum* L.:<br>syn: *S. orientale* L. |
| SO 702 | **Graine de tournesol**<br>*Helianthus annuus* L. |
| SO 698 | **Graine d'oeillette**<br>*Papaver somniferum* L. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| SO 692 | **Kapok**<br>*Ceiba pentandra* (L.) Gaertn. |
| SO 4711 | **Linette**, voir Graine de lin |
| SO 4718 | **Maïs**, voir le Groupe 020 : Graines céréalières |
| SO 690 | **Noix de ben oléifère**<br>Moringa oleifera Lam., syn: M. *pterygosperma* Gaertn.; M. *perigrina* (Forsk.) *Fiori* |
| SO 4701 | **Noix de coco**, voir le Groupe 022 : Fruits à coque d'espèces arborescentes |
| SO 701 | **Noix de karité**<br>Butyrospermum paradoxum *(Gaertn.) Hepper, subsp.* parkii *(G. Don.) Hepper; syn: B.* parkii (G. Don.) Kotsky |
| SO 4719 | **Olive**, voir le Groupe 5 : Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau comestible |
| SO 4723 | **Soja (sec)**, voir le Groupe 07 : Légumes secs |

Copyrighted material

**Graines servant à la fabrication de boissons et de confiseries**

Classe A

**Type 4 Fruits à coque et graines Groupe 024 Code littéral du groupe SB**

Les graines servant à la fabrication de boissons et de confiseries proviennent d'arbres et d'arbustes tropicaux et sous-tropicaux. Après transformation, ces graines servent à la production de boissons et de confiseries.

Elles sont protégées des pesticides appliqués au cours de la période de croissance végétative par la coque ou d'autres parties du fruit.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Sauf indication contraire, le produit entier (graines seulement, autres parties du fruit non comprises).***

| **Groupe 024** | **Graines servant à la fabrication de boissons et de confiseries** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| SB 91 | **Graines servant à la fabrication de boissons** |
| SB 715 | **Fèves de cacao**<br>*Theobroma cacao* L.; plusieurs ssp. |
| SB 716 | **Grains de café**<br>notamment *Coffea arabica* L. C. *canephora* Pierre ex Froehner C. *liberica* Bull ex Hiern.; ssp. et cultivars |
| SB 4727 | **Kola**, voir Noix de cola |
| SB 717 | **Noix de cola**<br>*Cola nitida* (Vent.) Schott & Endl.; C. *acuminata* (P. Beauv.) Schott & Endl.; C. *anomala* K. Schum.; C. *verticillata* (Thonn.) Stapf ex A. Chev. |

Copyrighted material

## TYPE 5 HERBES CONDIMENTAIRES ET EPICES

Les herbes condimentaires et les épices sont les feuilles, les tiges, les racines, les fleurs ou les baies d'un certain nombre de plantes utilisées pour conférer aux aliments et aux boissons une saveur particulière.

**Herbes condimentaires**

Classe A

**Type 5 Herbes condimentaires et épices Groupe 027 Code littéral du groupe HH**

Les herbes condimentaires sont les feuilles, les fleurs, les tiges et les racines d'un certain nombre de plantes herbacées, utilisées en quantité relativement faible pour aromatiser les aliments ou les boissons. Elles sont utilisées soit à l'état frais soit après séchage naturel.

Les herbes condimentaires sont entièrement exposées aux pesticides appliqués durant la période de croissance végétative. Les herbes condimentaires séchées font souvent l'objet de traitements après la récolte.

Les herbes condimentaires sont consommées comme ingrédients d'autres aliments à l'état frais ou séchées, ou sous forme d'extraits du produit frais.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier, tel qu'élaboré pour la distributions en gros ou au détail.***

| **Groupe 027** | **Herbes condimentaires** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| HH 726 | **Herbes condimentaires** |
| HH 754 | **Absinthes**<br>*Artemisia absinthium* L.; A. *abrotanum* L.; A. *vulgaris* L. |
| HH 4737 | **Ail de Chine**, voir Ciboulette<br>*Allium tuberosum* Rottl. ex Spreng.;<br>syn: A. *odoratum* L. |
| HH 730 | **Aneth**<br>*Anethum graveolens* L. |
| HH 720 | **Angélique, y compris l'herbe du Saint-Esprit**<br>*Angelica sylvestris* L.; A. *archangelica* L. |
| HH 4753 | **Armoise commune**, voir Absinthes<br>*Artemisia vulgaris* L. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| HH 753 | **Aspérule odorante**<br>*Asperula odorata* L. |
| HH 4763 | **Aurone mâle**, voir Abstinthes<br>*Artemisia abrotanum* L. |
| HH 722 | **Basilic**<br>*Ocimum basilicum* L. |
| HH 724 | **Bourrache**<br>*Borago officinalis* L. |
| HH 624 | **Branches de céleri**<br>*Apium graveolens* L.; Var. *seccalinum* Alef |
| HH 4733 | **Cataire**, voir Herbe aux chats |
| HH 4735 | **Cerfeuil**, voir le Groupe 013 : Légumes feuillus |
| HH 747 | **Cerfeuil musqué**<br>*Myrrhis odorata* (L.) Scop. |
| HH 727 | **Ciboulette**<br>*Allium schoenoprasum* L. |
| HH 4767 | **Cresson de fontaine**, voir le Groupe 05 : Légumes feuillus |
| HH 720 | **Dictame blanc**<br>*Dictamnus albus* L.;<br>syn: D. *fraxinella* Pers. |
| HH 749 | **Estragon**<br>*Artemisia dracunculus* L.<br>y compris *Thymus vulgaris* L.; Th. *serpyllum* L. et les hybrides du genre *Thymus*. |
| HH 731 | **Fenouil amer**<br>*Foeniculum vulgare* Mill.;<br>syn: F. *officinale* All.; F. *capillaceum* Gilib. |
| HH 4747 | **Fenouil doux**, voir le Groupe 01 : Légumes bulbeux, No VA 0380 |
| HH 739 | **Feuilles de capucine**<br>*Tropaeolum majus* L. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| HH 729 | **Feuilles de cari**<br>*Murraya koenigii* (L.) Spreng. |
| HH 752 | **Feuilles de gaulthérie**<br>*Gaultheria procumbens* L.<br>(non comprises les herbes condimentaires de la famille des Pyrolacées) |
| HH 723 | **Feuilles de laurier**<br>*Laurus nobilis* L. |
| HH 721 | **Feuilles de mélisse-citronnelle**<br>*Melissa officinalis* L. |
| HH 744 | **Feuilles de sassafras**<br>*Sassafras albidum* Nees |
| HH 737 | **Fleurs de souci**<br>*Calendula officinalis* L. |
| HH 4743 | **Fraxinelle**, voir Dictame blanc |
| HH 725 | **Grande pimprenelle**<br>*Sanguisorba officinalis* L.;<br>syn: *Poterium officinala* A. Gray |
| HH 751 | **Herbe de la Sainte-Barbe; Cresson de jardin**<br>*Barbarea vulgaris* R. Br.; B. *verna* (Mill.) Aschrs. |
| HH 726 | **Herbe aux chats**<br>*Nepeta cataria* L. |
| HH 733 | **Hysope**<br>*Hyssopus officinalis* L. |
| HH 734 | **Lavande**<br>*Lavendula angustifolia* Mill.;<br>syn: L. *officinalis* Chaix; L. *spica* L.; L. *vera* DC. |
| HH 735 | **Livèche**<br>*Levisticum officinale* Koch. |
| HH 736 | **Marjolaine**<br>*Origanum marjorana* L.;<br>syn: *Marjorana hortensis* Moench.; *Origanum vulgare* L. |
| HH 4749 | **Marjolaine d'été**, voir Marjolaine<br>*Marjorana hortensis* Moench.; |

Copyrighted material

HH 4751 **Marjolaine vivace ou Origan**, voir Marjolaine
*Origanum vulgare* L.

HH 732 **Marrube vulgaire**
*Marrubium vulgare* L.

HH 4741 **Menthe coq**, voir Tanaisie et espèces voisines
*Tanacetum balsamita* L.;
syn: *Chrysanthemum balsamita* L.

HH 4761 **Menthe poivrée**, voir Menthes
*Mentha x piperita* L. (= hybride de M. *aquatica* L. x M. *spicata* L.)

HH 4759 **Menthe pouliote**, voir Menthes
*Mentha pulegium* L.;
syn: *Pulegium vulgare* Mill.

HH 4765 **Menthe verte**, voir Menthes
*Mentha spicata* L.;
syn: M. *viridis* L.

HH 738 **Menthes**
Plusieurs espèces et hybrides de menthe; voir aussi les différentes menthes (y compris *Mentha spicata* L.; M. *spicata* L., var. *crispata* (Schrad.) Sch. et Thell.; M. x *piperata* L.; M. x *gentilis*

HH 4757 **Origan**, voir Marjolaine

HH 746 **Oseille commune et espèces voisines du genre Rumex**
notamment *Rumex acetosa* L.; R. *scutatus* L.; R. *patientia* L.; R. *rugosus* Campd.

HH 740 **Persil**
*Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A.W. Hill;
syn: P. *sativum* Hoffm.; P. *hortense* auct.

HH 4731 **Petite pimprenelle**, voir Grande pimprenelle
*Sanguisorba minor* Scop.;
syn: *Poterium sanguisorba* L.

HH 741 **Romarin**
*Rosmarinus officinalis* L.

HH 742 **Rue officinale**
*Ruta graveolens* L.

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| HH 745 | **Sariette annuelle; Sariette des montagnes**<br>*Satureja hortensis* L.; S. *montana* L. |
| HH 743 | **Sauge et espèces voisines du genre Salvia**<br>*Salvia officinalis* L.; S. *sclarea* L. |
| HH 4745 | **Serpolet**, voir Estragon |
| HH 748 | **Tanaisie et espèces voisines**<br>*Tanacetum vulgare* L.; T. *balsamita* L.;<br>syn: *Chrysanthemum balsamita* L. |
| HH 4739 | **Toute-bonne**, voir Sauge (et autres espèces du genre Salvia)<br>*Salvia sclarea* L. |

Copyrighted material

**Epices**

Classe A

**Type 5** **Herbes condimentaires et épices Groupe 028 Code littéral du groupe HS**

Groupe 028. Les épices sont les graines, les racines, les baies ou autres fruits aromatiques provenant de diverses plantes et utilisés en quantité relativement faible pour donner du goût aux aliments.

Les épices sont exposées à des degrés divers aux pesticides appliqués au cours de la période de croissance végétative. De même, des traitements peuvent être appliqués après la récolte aux épices séchées.

Les épices sont surtout consommées séchées, comme condiment.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Sauf indication contraire, le produit entier, tel que commercialisé, surtout à l'état séché.***

| **Groupe 028** | **Epices** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| HS 93 | **Epices** |
| HS 772 | **Acore vrai**<br>*Acorus calamus* L. |
| HS 771 | **Anis vert**<br>*Pimpinella anisum* L. |
| HS 786 | **Baie de genièvre**<br>*Juniperus communis* L. |
| HS 4775 | **Cannelier casse**, voir Cannelle de Chine (y compris la Cannelle, la Cannelle de Ceylan) |
| HS 777 | **Cannelle de Chine** (y compris la Cannelle, la Cannelle de Ceylan)<br>*Cinnamomum zeylanicum* Breyn; C. *cassia* (Nees) Nees ex Blume |
| HS 773 | **Câpres**<br>*Capparis spinosa* L. |
| HS 778 | **Clous de girofle**<br>*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & Perr.<br>syn: *Eugenia caryophyllus* (Sprengel) Bullock & Harrison; E. *aromatica* Kuntze; E. *caryophyllata* Thunb.; *Caryophyllus aromaticus* L. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| HS 780 | **Cumin**<br>*Cuminum cyminum* L. |
| HS 370 | **Fève tonka**, voir aussi le Groupe 6 : Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible<br>*Dipteryx odorata* (Aubl.) Willd. |
| HS 776 | **Fleurs de cannelle**<br>*Cinnamomum cassia* (Nees) Nees ex Blume |
| HS 4787 | **Gousse de tamarinier**, voir le Groupe 6 : Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible |
| HS 739 | **Gousses de capucine**<br>*Tropaeolum majus* L. |
| HS 795 | **Gousses de vanille**<br>*Vanilla mexicana* Mill.;<br>syn: V. *fragrans* (Salisb.) Ames, V. *planifolia* Andrews |
| HS 730 | **Graine d'aneth**<br>*Anethum graveolens* L. |
| HS 720 | **Graine d'angélique**<br>*Angelica archangelica* L.; A. *sylvestris* L. |
| HS 4773 | **Graine d'anis vert**, voir Anis vert |
| HS 775 | **Graine de cardamome**<br>*Elettaria cardamomum* Maton |
| HS 774 | **Graine de carvi**<br>*Carum carvi* L. |
| HS 624 | **Graine de céleri**<br>*Apium graveolens* L. |
| HS 779 | **Graine de coriandre**<br>*Coriandrum sativum* L. |
| HS 731 | **Graine de fenouil**<br>*Foeniculum vulgare* Mill.;<br>syn: F. *officinale* All; F. *capilaceum* Gilib. |
| HS 782 | **Graine de fenugrec**<br>*Trigonella foenum-graecum* L. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| HS 735 | **Graine de livèche**<br>*Levisticum officinale* Koch. |
| HS 4785 | **Graine de sésame**, voir le Groupe 023 : Oléagineux |
| HS 4783 | **Graine d'oeillette**, voir le Groupe 023 : Oléagineux |
| HS 785 | **Graines de paradis**<br>*Aframonum melegueta* (Rosc.) K Schum.;<br>syn: *Amomum melegueta* Rosc. |
| HS 788 | **Macis**<br>Arille séché de *Myristica fragrans* Houtt. |
| HS 789 | **Noix muscade**<br>Graine de *Myristica fragrans* Houtt. |
| HS 792 | **Poivre de Jamaïque**<br>*Pimenta dioica* (L.) Merrill;<br>syn: P. *officinalis* Lindl. |
| HS 791 | **Poivre long**<br>*Piper longum* L.; P. *retrofractum* Vahl.;<br>syn: P. *officinarum* DC. |
| HS 790 | **Poivre noir; poivre blanc** (voir la Note)<br>*Piper nigrum* L. |
| HS 781 | **Racine d'aunée**<br>*Inula helenium* L. |
| HS 794 | **Racine de curcuma**<br>*Curcuma domestica* Val.;<br>syn: C. *longa* Keunig non L. |
| HS 784 | **Racine de gingembre**<br>*Zingiber officinale* Rosc. |
| HS 4771 | **Racine, tige et feuilles d'angélique**, voir le Groupe 027 : Herbes condimentaires, Angélique, y compris l'Herbe du Saint-Esprit |
| HS 787 | **Racines de réglisse**<br>*Glycyrrhiza glabra* L. |
| HS 4779 | **Raifort**, voir VR 0583, Groupe 016 : Légumes-racines et tubercules |
| HS 4781 | **Réglisse**, voir Racines de réglisse |

Copyrighted material

HS 783 **Rhizomes de galanga**
*Languas galanga* (L.) Stunz; syn: *Alpinia galanga* Sw.; *Languas officinarum* (Hance) Farwell; syn: *Alpinia officinarum* Hance

HS 4769 **Toute-épice**, voir Poivre de Jamaïque

**N.B.**: Bien que le poivre blanc soit en principe une denrée transformée appartenant au Type 13 : Produits dérivés comestibles d'origine végétale, il a été classé pour des raisons de commodité dans le Groupe 028 Epices. En effet, le poivre blanc est préparé à partir du poivre noir, *Piper nigrum* L.. Les graines sont mouillées puis séchées après élimination du mésocarpe. Le poivre blanc ainsi obtenu peut être moulu ou vendu en grains.

Copyrighted material

## CLASSE B PRODUITS ALIMENTAIRES PRIMAIRES D'ORIGINE ANIMALE

Aux fins du Codex Alimentarius, l'expression "produit alimentaire primaire" désigne un produit à l'état naturel ou proche de l'état naturel, destiné à être transformé en aliment pour la vente au consommateur ou à être vendu comme aliment, sans autre transformation. Sont compris les produits alimentaires primaires irradiés et les produits obtenus une fois enlevées certaines parties des tissus animaux, par exemple les os.

Les produits alimentaires d'origine animale sont des parties d'animaux domestiques ou sauvages, y compris leurs oeufs et leurs sécrétions mammaires.

## TYPE 6 PRODUITS DE MAMMIFERES

Les produits de mammifères proviennent des parties comestibles de divers mammifères, surtout herbivores, abattus en vue de la consommation humaine. Il s'agit généralement de mammifères domestiques ou, dans une moindre mesure, de gibier. Ne sont pas compris les produits comestibles provenant de mammifères marins, ces derniers faisant l'objet du Groupe 044.

**Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)**

Classe B

**Type 6 Produits de mammifères Groupe 030 Code littéral du groupe MM**

Groupe 030. Les viandes sont les tissus musculaires, y compris les tissus adipeux adhérents tels que la graisse intramusculaire ou sous-cutanée, prélevés sur des carcasses ou des parties d'animaux de carcasse préparées pour la distribution en gros ou en détail à l'état "frais". Les morceaux proposés au consommateur peuvent comporter des os, les tissus conjonctifs et les tendons, ainsi que les nerfs et les ganglions lymphatiques.

Sont comprises dans les viandes "fraîches" celles qui ont été surgelées ou surgelées puis dégelées.

Le Groupe ne comprend pas les abats comestibles définis au Groupe 032.

L'exposition aux pesticides se produit par l'intermédiaire du métabolisme animal, à la suite d'ingestion orale avec les aliments du bétail ou par la voie dermique par suite d'applications externes de pesticides employés contre les ectoparasites.

Le produit entier, à l'exception des os, peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier (sans les os). Dans le cas des pesticides liposolubles, c'est une portion de la graisse adhérente que l'on analyse et les LMR s'appliquent à la graisse. Dans le cas des produits où la graisse adhérente ne fournit pas un échantillon suffisant, c'est le produit entier (sans les os) qui est analysé, la LMR s'appliquant alors à l'ensemble du produit (viande de lapin par exemple) (Réf. ALINORM 87/24, Annexe IV, paragraphe 6).***

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| **Groupe 030** | **Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)** |
| **Numéro de code** | **Produit** |
| MM 95 | **Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)** |
| MM 96 | **Viande de bovins, de caprins, de cheval, de porcins et d'ovins** |
| MM 97 | **Viande de bovins, de porcins et d'ovins** |
| MM 4809 | **Viande d'agneau**, voir Viande d'ovins |
| MM 810 | **Viande de buffle**<br>*Bubalus bubalis* L.<br>*Syncerus* caffer Sparrman<br>*Bison bison* L. |
| MM 4789 | **Viande de buffle d'Afrique**, voir Viande de buffle<br>*Syncerus* caffer Sparrman |
| MM 4791 | **Viande de bison d'Amérique**, voir Viande de buffle<br>*Bison bison* L. |
| MM 812 | **Viande de bovins**<br>Races et croisements, notamment de *Bos taurus* L.; B. *indicus* L.; B. *grunniens* L.; races de B. *javanicus* d'Alton |
| MM 4793 | **Viande de buffle de Cafrerie**, voir Viande de buffle d'Afrique |
| MM 4795 | **Viande de buffle d'eau**, voir Viande de buffle<br>*Bubalus bubalis* L.;<br>syn: *Bubalis buffalus* Blum,<br>*Bos bubalis* Brise *Bubalis bos* Wall. |
| MM 814 | **Viande de caprins**<br>Races de *Capra hircus* L. autres spp. *Capra*, plusieurs races. |
| MM 813 | **Viande de cerf**<br>notamment de *Cervus elaphus germanicus* Desmarest: *Dama dama dama* L.;<br>syn: *Cervus dama* Corbet & Hill: autres spp. et spp. *Cervus* |
| MM 4805 | **Viande de cerf commun**, voir Viande de cerf<br>*Cerphus elaphus* L.: autres spp *Cerphus*, plusieurs ssp. |

Copyrighted material

MM 4799 **Viande de chameau**, voir Viande de dromadaire
*Camelus bactrianus* L.

MM 816 **Viande de cheval**
Plusieurs races d'*Equus caballus* L.

MM 821 **Viande de chevreuil**
*Capreolus capreolus capreolus* (L.)

MM 4803 **Viande de daim**, voir Viande de cerf
*Dama dama dama* L.;
syn: *Cervus dama* Corbet & Hill

MM 811 **Viande de dromadaire**
*Camelus bactrianus* L.; C. *dromedarius* L.;
Lama *glama* L.; Lama *pacos* L.

MM 824 **Viande d'élan, d'orignal**
*Alces alces* (L.)

MM 4815 **Viande d'élan d'Europe**, voir Viande d'élan, d'orignal

MM 817 **Viande de kangourou**
Genres de la famille des Macropodinés

MM 4811 **Viande de lama**, voir Viande de dromadaire
Races de *Lama glama* L.; *Lama pacos* L.

MM 819 **Viande de lapin**
*Oryctolagus cuniculus* L.
O. *cuniculus fodiens* (Gray); *Lepus cuniculus* L.; *Sylvilagus* spp.

MM 815 **Viande de lièvre**
*Lepus europaeus Pallas*, plusieurs ssp. et var.;
L. *timidus* L., plusieurs var.; autres ssp. *Lepus*.

MM 4813 **Viande de moufflon**, voir Viande d'ovins
*Ovis musimon* (Pallas);
syn: *Aegoceros musimon* Pallas

MM 822 **Viande d'ovins**
Plusieurs races d'*Ovis aries* L.; autres spp. *Ovis*

MM 818 **Viande de porcins**
notamment *Sus domesticus Erxleben* et races; spp. et ssp. *Sus*

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| MM 820 | **Viande de renne**<br>*Rangifer tarandus* (L.) (dom.) |
| MM 823 | **Viande de sanglier**<br>*Sus scrofa scrofa* L. |
| MM 4797 | **Viande de veau**, voir Viande de bovins |
| MM 4821 | **Viande de yak**, voir Viande de bovins<br>*Bos grunniens* L. |
| MM 4823 | **Viande de zébu**, voir Viande de bovins<br>*Bos indicus* L. |

Copyrighted material

**Graisses de mammifères (à l'exception des graisses de mammifères marins)**

Classe B

**Type 6 Produits de mammifères Groupe 031 Code littéral du groupe MF**

Groupe 031. Les graisses de mammifères, à l'exception des matières grasses du lait, proviennent des tissus adipeux des animaux (non transformés). Pour les graisses animales transformées, voir le Groupe 085.

L'exposition aux pesticides se produit par l'intermédiaire du métabolisme animal, par suite d'ingestion orale avec les aliments pour animaux ou par la voie dermique par suite d'applications externes de pesticides employés contre les ectoparasites.

Le produit entier peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

Les noms scientifiques des espèces d'animaux ne sont pas reproduits pour ce groupe de produits. On se reportera pour cela au Groupe 030 Viande (de mammifères autres que les mammifères marins).

**Groupe 031 Graisses de mammifères**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| MF 100 | **Graisses de mammifères (à l'exception des matières grasses du lait)** |
| MF 812 | **Graisse de bovins** |
| MF 810 | **Graisse de buffle** |
| MF 814 | **Graisse de caprins** |
| MF 816 | **Graisse de cheval** |
| MF 811 | **Graisse de dromadaire** |
| MF 819 | **Graisse de lapin** |
| MF 815 | **Graisse de lièvre** |
| MF 822 | **Graisse d'ovins** |
| MF 818 | **Graisse de porcins** |

Copyrighted material

**Abats comestibles (mammifères)**

Classe B

**Type 6 Produits de mammifères Groupe 032 Code littéral du groupe MO**

Groupe 032. Les abats comestibles sont les tissus et organes comestibles autres que les muscles (= viande) et les graisses d'animaux abattus, préparés pour la distribution en gros ou en détail.

Exemples : foie, rognons, langue, coeur, panse, ris (thymus), cervelle, etc.

Le nom du groupe et les définitions sont conformes aux indications des Normes Codex 89-1981 et 98-1981, Norme Codex pour le "Luncheon Meat" en boîte et Norme Codex pour le "Chopped Meat" cuit et traité, à savoir : "Abats comestibles" : abats reconnus propres à la consommation humaine, mais non compris les poumons, les oreilles, l'épicrâne, le groin (y compris les lèvres et le museau), les muqueuses, les tendons, les organes génitaux, les mamelles, les intestins et la vessie". Dans l'ancienne Classification des aliments et groupes d'aliments figurant dans le Guide concernant les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides 1978 (CAC/PR 1-1978); ce groupe était désigné sous le nom de Sous-produits de boucherie.

Ces produits sont exposés aux pesticides par la voie du métabolisme animal, par suite d'ingestion orale avec les aliments du bétail ou par la voie dermique par suite d'applications externes de pesticides employés pour protéger le bétail des ectoparasites.

Le produit entier peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

Les noms scientifiques des espèces d'animaux ne sont pas reproduits pour ce groupe de produit. On se reportera pour cela au Groupe 030 Viande (de mammifères autres que les mammifères marins).

| **Groupe 032** | **Abats comestibles (de mammifères)** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| MO 105 | **Abats comestibles (de mammifères)** |
| MO 96 | **Abats comestibles de bovins, de caprins, de cheval, de porcins et d'ovins** |
| MO 97 | **Abats comestibles de bovins, de porcins et d'ovins** |
| MO 812 | **Abats comestibles de bovins** |
| MO 810 | **Abats comestibles de buffle** |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| MO 14 | **Abats comestibles de caprins** |
| MO 816 | **Abats comestibles de cheval** |
| MO 811 | **Abats comestibles de dromadaire** |
| MO 822 | **Abats comestibles d'ovins** |
| MO 818 | **Abats comestibles de porcins** |
| MO 1281 | **Foie de bovins** |
| MO 99 | **Foie de bovins, de caprins, de porcins et d'ovins** |
| MO 1293 | **Foie de cheval** |
| MO 1289 | **Foie d'ovins** |
| MO 1285 | **Foie de porcins** |
| MO 1280 | **Rognons de bovins** |
| MO 98 | **Rognons de bovins, de caprins, de porcins et d'ovins** |
| MO 1292 | **Rognons de cheval** |
| MO 1288 | **Rognons d'ovins** |
| MO 1284 | **Rognons de porcins** |

Copyrighted material

**Laits**

Classe B

**Type 6** **Produits de mammifères Groupe 033 Code littéral du groupe ML**

Groupe 033. Les laits sont les sécrétions mammaires de diverses espèces d'animaux herbivores ruminants en lactation, le plus souvent domestiques.

Conformément au Code de principes du Codex Alimentarius concernant le lait et les produits laitiers, la dénomination "lait" est réservée exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale, obtenue par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction.

Nonobstant les dispositions de l'alinéa qui précède, "la dénomination "lait" peut être utilisée pour le lait ayant subi un traitement n'entraînant aucune modification de sa composition ou pour le lait dont on a normalisé la teneur en matières grasses suivant la législation de chaque pays".

Le produit entier peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

Les noms scientifiques des espèces d'animaux ne sont pas reproduits pour ce groupe de produits. On se reportera pour cela au Groupe 030 Viande (de mammifères autres que les mammifères marins).

**Groupe 033** **Laits**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| ML 106 | **Laits** |
| ML 107 | **Lait de bovins, de caprins et d'ovins** |
| ML 812 | **Lait de bovins** |
| ML 810 | **Lait de bufflonne** |
| ML 814 | **Lait de caprins** |
| ML 811 | **Lait de chamelle** |
| ML 822 | **Lait d'ovins** |

Copyrighted material

**TYPE 7 PRODUITS AVICOLES**

**Chair de volaille (y compris la chair de pigeon)**

Classe B

**Type 7 Produits avicoles Groupe 036 Code littéral du groupe PM**

Groupe 036. La chair de volaille est constituée par les tissus musculaires, y compris la graisse et la peau adhérentes, de carcasses de volaille après préparation pour la vente en gros ou au détail.

L'exposition aux pesticides peut résulter d'un traitement extérieur appliqué aux animaux ou aux poulaillers, ou se produire par la voie métabolique après ingestion orale de pesticides avec les aliments.

Le produit entier peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier (sans les os) : dans le cas des pesticides liposolubles, on analyse une portion de la graisse adhérente et les LMR s'appliquent à la graisse de volaille.***

**Groupe 036 Chair de volaille (y compris la chair de pigeon)**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| PM 110 | **Chair de volaille** |
| PM 4833 | **Caille de Californie**, voir Chair de caille<br>*Lephotyx californicus* |
| PM 847 | **Chair de caille**<br>*Coturnix coturnix* (L.); *Colinus virginianus*; *Lophotyx californicus* |
| PM 841 | **Chair de canard**<br>Races d'*Anas platyrhynchos* L. et autres *Anas* spp. |
| PM 848 | **Chair de dinde**<br>Races de *Meleagris gallopavo* L. |
| PM 845 | **Chair de faisan**<br>Races de *Phasanius colchicus* et autres *Phasanius* spp. et ssp. |
| PM 844 | **Chair de perdrix**<br>spp. *Perdrix* et *Alectoris* spp. |
| PM 842 | **Chair d'oie**<br>*Anser anser* L.; autres *Anser* spp. |

Copyrighted material

PM 846 **Chair de pigeon**
Races de *Columba livia*; autres *Columba* spp.; *Streptopelia* spp.

PM 843 **Chair de pintade**
Races de *Numida meleagris*

PM 840 **Chair de poulet**
Plusieurs races de *Gallus gallus* L., et autres *Gallus* spp.

PM 4831 **Colin de Virginie**, voir Caille
*Colinus virginianus*

Copyrighted material

**Graisses de volaille**

Classe B

**Type 7** **Produits avicoles Groupe 037 Code littéral du groupe PF**

Les graisses de volaille proviennent des tissus adipeux des volailles. L'exposition aux pesticides peut résulter d'un traitement extérieur appliqué aux animaux ou aux poulaillers, ou se produire par la voie métabolique après ingestion orale de pesticides avec les aliments.

Le produit entier peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

Les noms scientifiques des espèces d'animaux ne sont pas reproduits pour ce groupe de produits. On se reportera pour cela au Groupe 036 Chair de volaille.

**Groupe 037** **Graisses de volaille**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| PF 111 | **Graisses de volaille** |
| PF 841 | **Graisse de canard** |
| PF 848 | **Graisse de dinde** |
| PF 842 | **Graisse d'oie** |
| PF 840 | **Graisse de poulet** |

Copyrighted material

**Abats comestibles de volaille**

Classe B

**Type 7** **Produits avicoles Groupe 038 Code littéral du groupe PO**

Les abats comestibles de volaille sont les tissus et organes comestibles, autres que la chair et la graisse de volaille, provenant des volailles abattues jugées propres à la consommation humaine. Exemples : foie, gésier, coeur, peau, etc. Dans l'ancienne Classification des aliments et groupes d'aliments figurant dans le Guide concernant les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides 1978 : CAC/PR 1-1978 ce groupe était désigné sous le nom de Sous-produits de la volaille.

L'exposition aux pesticides se produit par la voie métabolique, après ingestion orale de pesticides avec les aliments, ou peut résulter du traitement externe des animaux ou des poulaillers.

Le produit entier peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

**Groupe 038** **Abats comestibles de volaille**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| PO 111 | **Abats comestibles de volaille** |
| PO 841 | **Abats comestibles de canard** |
| PO 848 | **Abats comestibles de dinde** |
| PO 842 | **Abats comestibles d'oie** |
| PO 840 | **Abats comestibles de poulet** |
| PO 849 | **Foie d'oie** |
| PO 113 | **Peau de volaille** |

Copyrighted material

**Oeufs**

Classe B

**Type 7** **Produits avicoles Groupe 039 Code littéral du groupe PE**

Groupe 039. Les oeufs sont les parties comestibles fraîches de l'organisme que produisent les femelles des oiseaux, et notamment la volaille domestique.

La partie comestible comprend le blanc et le jaune d'oeuf, une fois enlevée la coquille.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Ensemble des blancs et des jaunes d'oeuf une fois enlevée la coquille.***

Les noms scientifiques des espèces d'animaux ne sont pas reproduits pour ce groupe de produits. On se reportera pour cela au Groupe 036 Chair de volaille.

**Groupe 039** **Oeufs**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| PE 112 | **Oeufs** |
| PE 847 | **Oeufs de caille** |
| PE 841 | **Oeufs de cane** |
| PE 842 | **Oeufs d'oie** |
| PE 840 | **Oeufs de poule** |

Copyrighted material

**Type 8** **Produits provenant d'animaux aquatiques**

Les produits tirés d'animaux aquatiques proviennent des parties comestibles de divers animaux aquatiques, généralement sauvages, capturés en vue de l'alimentation humaine.

**Groupe 040-042** **Poissons**

Les poissons du Groupe 040-042 sont des animaux aquatiques vertébrés et/ou cartilagineux, munis d'ouïes, appartenant à diverses familles et espèces zoologiques, habituellement sauvages, capturés et préparés pour la distribution en gros et au détail. L'exposition aux pesticides se produit par la voie métabolique ou par la pollution de l'eau. Ce sont les parties charnues des animaux et, dans une moindre mesure, la laitance et les oeufs qui sont consommés.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier (en général après ablation de l'appareil digestif).***

**Poissons d'eau douce**

Classe B

**Type 8** **Produits d'animaux aquatiques Groupe 040 Code littéral du groupe WF**

Les poissons d'eau douce demeurent généralement pendant toute leur existence, y compris pendant le frai, dans les eaux douces (lacs, étangs, rivières et torrents).

Plusieurs espèces de poissons d'eau douce sont domestiquées et élevées dans des établissements piscicoles. L'exposition de ces espèces aux pesticides est principalement imputable aux aliments composés pour poissons, ainsi qu'à la pollution de l'eau.

**Groupe 040** **Poissons d'eau douce**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| WF 115 | **Poissons d'eau douce** |
| WF 4847 | **Barbue d'Amérique**, voir Poissons-chats (eau douce)<br>*Ictalurus punctatus* |
| WF 855 | **Barbues**<br>*Puntius* spp.;<br>syn: *Barbus Cuvier* spp. |
| WF 858 | **Brème**<br>*Abramis brama* L.; autres *Abramis* spp. |
| WF 865 | **Brochet**<br>*Esox lucius* L.; E. *reicherti* |

Copyrighted material

WF 4837 **Brochet du fleuve Amour**, voir Brochet
*Esox reicherti*

WF 4849 **Brochet nordique**, voir Brochets
*Esox lucius* L.

WF 4843 **Carpe chinoise**, voir Carpe de roseau

WF 4841 **Carpe commune**, voir Carpes
*Cyprinus carpio* L.

WF 4845 **Carpe de roseau**, voir Carpes
*Ctenopharyngodon idella*

WF 860 **Carpe indienne**
*Labeo rohita*; L. *calbassa*; *Catla catla*; *Cirrhinus mrigala*

WF 859 **Carpes**
*Cyprinus carpio* L.;
*Ctenopharyngodon idella*;
autres spp de la famille des Cyprinidés

WF 857 **Crapet Arlequin**
*Lepomis macrochirus*

WF 867 **Gardons**
*Rutilus rutilus* L.;
syn: *Leuciscus rutilus* L.; autres *Rutilus* (syn: *Leuciscus*) spp.

WF 862 **Gobies d'eau douce**
*Gobio gobio* L.;
syn: G. *fluviatilus* Agass, autres spp. d'eau douce de la famille des Gobiidés

WF 863 **Gourami** (Asie)
*Osphronemus* goramy; *Trichogaster pectoralis*; Helostoma temmincki

WF 4857 **Marigane noire**, voir Perche
*Aspledinotus grunniens*;
syn: *Pomoxis annularis* Raf.

WF 864 **Perche**
*Perca fluviatilis* L.; P. *flavescens*; *Aspledinotus grunniens*

WF 856 **Perche d'Amérique (Blackbass)**
*Micropterus salmonides;*
*Micropterus* spp.

Copyrighted material

WF 869 **Perche d'Australie**
*Maccullochella peeli*

WF 4855 **Perche d'Europe**, voir Perche
*Perca fluviatilis* L.

WF 870 **Perche dorée**
*Macquaria ambigua* (Australie)

WF 4853 **Perche jaune**, voir Perche
*Perca flavescens*

WF 4859 **Poissons du genre *Labeo***, voir Carpe indienne
*Labeo* spp., notamment *Labeo rohita, Lubeo calbassa*

WF 861 **Poissons-chats (eau douce)**
*Ictalurus punctatus* et autres *Ictalurus* spp. (Amérique du Nord); *Pagrus* spp. (Afrique); *Kryptopterus* spp. (Asie); *Clarias* spp. (Afrique/Asie); *Silurus glanis* L. (Europe, URSS); *Tandanus tandanus* (Australie)

WF 866 **Sandre**
*Stizostedium lucioperca* L.;
syn: *Lucioperca sandra* Cuv.

WF 868 **Tilapia**
*Oreochromis mossambicus*; syn: *Sarotherodon mossambicus*; *Tilapia mossambicus*.
Autres *Oreochromis* (espèces *Sarotherodon* ou *Tilapia*)

WF 4851 **Tilapia du Mozambique**, voir Tilapia

WF 4839 **Truite de rivière**, voir Truite
Groupe 041, Poissons anadromes/catadromes

Copyrighted material

**Poissons anadromes/catadromes**

Classe B

**Type 8** **Produits provenant d'animaux aquatiques Groupe 041**
**Code littéral du groupe WD**

D'une manière générale, les poissons anadromes/catadromes migrent de la mer vers les eaux saumâtres et/ou douces et vice versa.

Les espèces anadromes fraient en eau douce (fleuves, rivières et torrents) - c'est le cas de plusieurs espèces de saumon - alors que les anguilles fraient dans l'océan. Certaines espèces, les truites par exemple, sont domestiquées et ne migrent pas. On les élève dans des établissements piscicoles construits sur des étangs, des torrents de montagne, etc. Ces dernières espèces sont tout particulièrement exposées aux pesticides, que ce soit par l'intermédiaire des aliments composés pour poissons, ou de la pollution de l'eau.

Ce sont les parties charnues de ces animaux et, dans une moindre mesure, les oeufs et la laitance, qui sont consommés.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier (en général, après ablation de l'appareil digestif)***.

**Groupe 041** **Poissons anadromes/catadromes**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| WD 120 | **Poissons anadromes/catadromes** |
| WD 121 | **Saumon du Pacifique**<br>Conformément à Codex Stan. 36 et 37, 1981, comprend *Oncorhynchus gorbuscha*; O. *keta*; O. kisutch; O. masou; O. *nerka*; O. tschawytscha |
| WD 123 | **Truite**<br>Salmo clarki, S. *gairdneri*: syn: S. *irrideus* Gibbons: S. *trutta* L.; syn: *Trutta trutta* L.; *Salvelinus* namaycush: S. *alpinus*; S. *salvelinus* L. |
| WD 894 | **Alose**<br>*Alosa* spp.;<br>*Hilsa* spp. |
| WD 4897 | **Anguille d'Amérique**, voir Anguilles<br>*Anguilla rostrata* |
| WD 4899 | **Anguille d'Australie**, voir Anguilles<br>*Anguilla australis* A. reinhardtii |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| WD 4901 | **Anguille d'Europe**, voir Anguilles<br>*Anguilla anguilla* L. |
| WD 4903 | **Anguille du Japon**, voir Anguilles<br>*Anguilla japonica* |
| WD 890 | **Anguilles**<br>*Anguilla anguilla* (L.); A. *japonica*; A. *rostrata*, A. *australis* A. *reinhardtii* |
| WD 898 | **Barramundi**<br>*Lates calcarifer* (Australie, Indo-Pacifique) |
| WD 891 | **Chanidé, Sériole**<br>*Chanos chanos* |
| WD 895 | **Eperlan**<br>*Osmerus eperlanus* L.;<br>O. *mordax*; autres *Osmerus* spp. |
| WD 4931 | **Eperlan arc-en-ciel**, voir Eperlan<br>*Osmerus mordax* |
| WD 4929 | **Eperlan d'Europe**, voir Eperlan<br>*Osmerus eperlanus* L. |
| WD 896 | **Esturgeon**<br>*Acipencer sturio* L.; autres spp. de la famille des Acipensérídés |
| WD 4867 | **Omble chevalier**, voir Truite<br>*Salvelinus alpinus* |
| WD 4869 | **Omble de fontaine**, voir Truite<br>*Salvelinus* spp. |
| WD 4913 | **Omble du Canada**, voir Truite<br>*Savelinus* namaycush |
| WD 897 | **Perche du Nil**<br>*Lates niloticus* |
| WD 4925 | **Poisson-chat de mer**, voir le Groupe 042 : Poissons marins |
| WD 4893 | **Saumon argenté**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus* kisutch |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| WD 4927 | **Saumon argenté**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus* kisutch |
| WD 4877 | **Saumon atlantique**, voir Saumon de l'Atlantique |
| WD 4891 | **Saumon chien**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus* keta |
| WD 893 | **Saumon de l'Atlantique**<br>*Salmo salar* L.;<br>syn: *Trutta salar* L. |
| WD 4935 | **Saumon de printemps**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus* tschawytscha |
| WD 4923 | **Saumon du Pacifique**, voir le Sous-Groupe Saumon du Pacifique du début de ce groupe |
| WD 4909 | **Saumon keta**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus keta* |
| WD 4875 | **Saumon masou**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus masou* |
| WD 4919 | **Saumon rose**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus* gorbuscha |
| WD 4933 | **Saumon rouge**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus* nerka |
| WD 4911 | **Saumon royal**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus* tschawytscha |
| WD 4889 | **Saumon royal d'automne**, voir le Sous-groupe Saumon du Pacifique<br>*Oncorhynchus* tschawytscha |
| WD 892 | **Spatule**<br>*Polyodon spathula*; autres espèces de la famille des Polyodonthidés |
| WD 4921 | **Truite arc-en-ciel**, voir Truite<br>*Salmo gairdneri*<br>syn: S. *irrideus* Gibbons |
| WD 4895 | **Truite "cou coupé"**, voir Truite<br>*Salmo clarki* |

Copyrighted material

WD 4871 **Truite de rivière**, voir Truite
*Salmo trutta* L.;
syn: *Trutta trutta* L.

WD 4873 **Omble**, voir Omble du Canada

Copyrighted material

**Poissons marins**

Classe B

**Type 8** **Produits d'animaux aquatiques Groupe 042 Code littéral du groupe WS**

Les poissons marins vivent généralement en haute mer. Il s'agit dans la très grande généralité des cas d'espèces sauvages, capturées et préparées (souvent à l'état congelé) pour la distribution en gros et au détail. S'il y a exposition aux pesticides, elle se produit surtout à cause de la pollution de l'eau et par la voie métabolique.

Ce sont essentiellement les parties charnues des animaux et, dans une moindre mesure, les oeufs et la laitance, qui sont consommés.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier (en général, après ablation de l'appareil digestif).***

**Groupe 042** **Poissons marins**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| WS 125 | **Poissons marins** |
| WS 126 | **Morue et poissons du type Morue**<br>Morues, aiglefins, merlus, lieus, colins, merlans. Pour les noms scientifiques, se reporter à l'espèce considérée. |
| WS 127 | **Poissons plats**<br>Barbue, limande, flet, flétan, plie, carrelet, sole, turbot. Pour les noms scientifiques, se reporter à l'espèce considérée. |
| WS 934 | **Aiglefin, cabillaud**<br>*Gadus aeglefinus* L.;<br>syn: *Melanogrammus aeglefinus* L.<br>voir aussi le Sous-groupe Morue et poissons du type Morue |
| WS 5025 | **Aiguillat**, voir le Sous-groupe Squales<br>*Squalis acanthias* L.; autres *Squalis* spp. |
| WS 5039 | **Albacore**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite<br>*Thunnus albacares* |
| WS 920 | **Anchois**<br>*Engraulis encrasicolus* (L.);<br>E. *japonicus*; E. mordax; E. *capensis*<br>Pour l'Anchois d'Argentine et l'Anchois du Pérou, voir le Sous-groupe Sardines et poissons du type Sardine |

Copyrighted material

WS 949 **Bar**
*Morone labrax* L.; syn: *Dicentrarchus tabrax* (L.); M. *saxatilus*; autres Morone spp.

WS 4945 **Barbue**, voir Turbot
*Scophthalmus rhombus* (L.);
syn: *Rhombus laevis* Rondelet

WS 957 **Barbur**
*Polydactylus sheridani* (Australie)

WS 921 **Barracudas**
*Sphyraena* spp.

WS 923 **Bogue**
*Boops boops* (L.); syn: Box boops Bonaparte

WS 924 **Bonite**
*Sarda sarda* (Bloch); S. *chiliensis*; S. *orientalis*; S. *velox* voir aussi le Sous-groupe Thon et Bonite

WS 4941 **Bonite à dos rayé**, voir Bonite
*Sarda sarda* (Bloch)

WS 5017 **Bonite à ventre rayé**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite
*Katsuwonus pelamis* L.;
syn: *Euthynnus pelamis* L.

WS 4943 **Bonite du Pacifique oriental**, voir Bonite
*Sarda chiliensis*

WS 956 **Brème argentée**
*Acanthopagrus australis* (Australie)

WS 926 **Capelan**
*Mallotus villosus* Müller

WS 5007 **Carangue**, voir Chinchard
*Decapterus* spp.

WS 4995 **Carrelet**, voir Plie
*Pleuronectus platessa* L.

WS 947 **Castagnole**
*Brama brama*:
syn: B. *raii* Bloch

Copyrighted material

WS 4949 **Charbonnier**, voir Lieu
*Pollachius virens* L.;
syn: *Gadus virens* L.
voir aussi le Sous-groupe Morue et poissons du type Morue

WS 938 **Chinchard**
*Trachurus* spp.;
*Decapterus* spp.
Voir aussi le Sous-groupe Maquereau et Chinchard

WS 928 **Congre**
*Conger conger* (L.); C. *oceanicus*; C. *orbignyanus*; *Astroconger myriaster*

WS 4957 **Congre d'Europe**, voir Congre
*Conger conger* (L.);
syn: C. *vulgaris* Cuv.

WS 4959 **Coryphène**, voir Dorade tropicale

WS 930 **Dorade tropicale**
*Coryphaena hippurus* L.

WS 5019 **Emissoles**, voir le Sous-groupe Squales
*Mustelus* spp.

WS 936 **Flétan**
*Hippoglossus hippoglossus* L.;
H. *stenolepis*;
*Reinhardtius hippoglossoides* Walbaum
voir aussi le Sous-groupe Poissons plats

WS 4963 **Flétan de l'Atlantique**, voir Flétan
*Hippoglossus hippoglossus* L.

WS 4967 **Flétan du Pacifique**, voir Flétan
*Hippoglossus stenolepis*

WS 4965 **Flétan noir**, voir Flétan
*Reinhardtius hippoglossoides* Walbaum

WS 932 **Flets**
*Platichthys flesus* (L.);
syn: *Pleuronectus flesus* L.:
*Atheresthes evermanni*; A. *stomias*;
*Glyptocephalus cynoglossus* L.;
*Limanda ferruginea*
voir aussi le Sous-groupe Poissons plats

Copyrighted material

WS 4937 **Germon**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite
*Thunnus alalunga* (Bonnaterre)

WS 4977 **Ha**, voir le Sous-groupe Squales
*Galeorhinus galeus* L.; autres *Galeorhinus* spp.

WS 937 **Hareng**
*Clupea harengus* L.; C. *pallasi*; autres *Clupea* spp.
N.B. Pour les poissons de petite taille appartenant à ces espèces voir aussi le Sous-groupe Sardines et poissons du type Sardine

WS 4969 **Hareng de l'Atlantique**, voir Hareng
*Clupea harengus* L.

WS 4971 **Hareng du Pacifique**, voir Hareng
*Clupea pallasi*

WS 946 **Lieu**
*Polachius polachius* L.;
syn: *Gadus polachius* L.
voir aussi le Sous-groupe Morue et poissons du type Morue

WS 929 **Limande**
*Limanda limanda* L.
voir aussi le Sous-groupe Poissons plats

WS 5044 **Limande à queue jaune**, voir Flets
*Limanda ferruginea*

WS 940 **Lingue**
*Molva molva* L.; M. byrkelange Walbaum;
syn: M. *dipterygia*; M. *elongata* Otto

WS 5037 **Listao**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite
*Katsuwonis pelamis* L.;
syn: *Euthynnus pelamis* L.

WS 955 **Loup atlantique**
*Anarhichas lupus* L.:
A. *minor* Olafsson

WS 931 **Maigres**
Espèces de la famille des Scianidés

Copyrighted material

WS 941 **Maquereau**
*Scomber scombrus* L.; *Scomber japonicus*; autres *Scomber* spp., Rastrelliger *konagurta*; R. *brachysoma*; autres Rastrelliger spp.
voir aussi les Sous-groupes
a) Maquereau et Chinchard
b) Maquereau et poissons du type Maquereau

WS 4981 **Maquereau de l'Atlantique**, voir Maquereau
*Scomber Scombrus* L.

WS 4975 **Maquereau du Pacifique**, voir Maquereau
Rastrelliger *kanagurta*; autres Rastrelliger spp.

WS 4983 **Maquereau espagnol**, voir Maquereau
*Scomber japonicus*

WS 5023 **Maquereau espagnol**, voir Thazard
*Scomberomorus* spp.; notamment S. *maculatus*; Sc. *tritor*; Sc. *niphonius*

WS 129 **Maquereau et Chinchard**
Selon Codex Stan. 119-1981 comprend les espèces des familles et genres ci-après :
*Scombridés* :
*Scomber* spp.:
Rastrelliger spp.
Chinchard : *Carangidés*:
*Trachurus* spp.; *Decapterus* spp.

WS 128 **Maquereau et poissons du type Maquereau**
Maquereau; chinchards et saurels; maquereau espagnol
Pour les noms scientifiques, se reporter à l'espèce considérée; voir également le Sous-groupe suivant, WS 0129

WS 5013 **Maquereau-bonite**, voir Maquereau espagnol et Thazard
*Scomberomorus* spp.

WS 942 **Menhaden**
*Brevoortia* spp.

WS 953 **Merlan**
*Gadus merlangus* L.
voir aussi le Sous-groupe Morue et poissons du type Morue

WS 935 **Merlus**
*Merlucius merlucius* (L.);
autres *Merlucius* spp.
voir aussi le Sous-groupe Morue et poissons du type Morue

Copyrighted material

WS 927 **Morue**
Selon Codex Stan. 50-1981 comprend
*Gadus morhua* L.; syn: C. *collarius* L.; G. ogac Richardson;
G. *macrocephalus*; voir aussi le Sous-groupe Morue et poissons du type Morue

WS 4951 **Morue de l'Atlantique**, voir Morue
*Gadus morhua* L.;
syn: G. *callarius* L.

WS 4955 **Morue du Pacifique**, voir Morue
*Gadus macrocephalus*

WS 4953 **Morue ogac**, voir Morue
*Gadus ogac* Richardson

WS 943 **Mulets**
(notamment le Mulet capiton; le Mulet céphale)
*Mugil cephalus*
*Mullus surmuletus* L.;
autres spp. de la famille des Mugilidés

WS 933 **Orphie, aiguillette, bécasse**
*Belone belone* (L.);
syn: B. *acus Risso*

WS 950 **Pageau**
*Pagellus centrodontus* (Delaroche);
P. *erythrinus* (L.) autres *Pagellus* spp.

WS 4987 **Petit maquereau**, voir Maquereau
Rastrelliger *brachysoma*

WS 945 **Plie**
*Pleuronectus platessa* L.:
P. *quadrituberculata*
voir aussi le Sous-groupe Poissons plats

WS 4993 **Plie de l'Alaska**, voir Plie
*Pleuronectus quadrituberculata*

WS 5041 **Plie grise**, voir Flets
*Glyptocephalus cynoglossus* L.

WS 5011 **Poisson-chat de mer**, voir Loup atlantique
*Anarichas* spp.

Copyrighted material

WS 4947 **Poisson-chat de mer**, voir Loup atlantique

WS 5027 **Pomatome ou Serre (Australie)**, voir Tassergal

WS 948 **Raies**
spp. de la famille des Rajïdés

WS 944 **Rascasse du Nord**
Selon Codex Stan. 51-1981 comprend
*Sebastus marinus* L.; S. *mentella*; S. *viviparus* Kroyer, S. *alutus*; *Scorpaena dactyloptera* Delaroche; *Helicolenus maculatus*

WS 5015 **Requin**, voir le Sous-groupe Squales

WS 4999 **Requin mangeur d'hommes**, voir le Sous-groupe Squales
spp. de la famille des Carcharhinidés de l'ordre des *Selachii*

WS 5005 **Sardine d'Europe**
voir le Sous-groupe Sardines et poissons du type Sardine
*Sardina pilchardus* Walbaum

WS 4961 **Sardine d'Europe**, voir le Sous-groupe Sardines et poissons du type Sardine
*Sardina pilchardus* (Walbaum)

WS 4991 **Sardinelle**, voir le Sous-groupe Sardines et poissons du type Sardine
*Sardinella* spp.

WS 5003 **Sardinelle ou allache**
voir le Sous-groupe Sardines et poissons du type Sardine
*Sardinella* spp.

WS 130 **Sardines et poissons du type Sardine**
Selon Codex Stan. 94-1981, poissons de petite taille des espèces suivantes :
*Sardina pilchardus* (Walbaum) (Sardine d'Europe);
*Sardinops melanosticta*;
S. *neopilchardus*; S. *ocellata*;
S. *sagax*; S. *caerulea* (Pilchards):
*Sardinella aurita* Valenciennes; syn: S. *anchovia*;
S. *brasiliensis*; S. *maderensis*
(Sardinelles):
*Clupea harengus* L. (Hareng de l'Atlantique, poissons de petite taille):
*Clupea antipodum*, C. *bassensus*; C. *fluengensis*;
*Sprattus sprattus phalericus* (Risso),
syn: *Clupea sprattus* L. (Sprat);
*Hyperlophus vittatus*
*Nematolosa vlaminghi;*
*Etrumeus nicrops;*

Copyrighted material

*Ethmidium maculatus;*
*Engraulis anchoita* (Anchois d'Argentine):
E. *ringens* (Anchois du Pérou)

WS 5001 **Saupe**, voir Bogue
Boops *salpa* (L.);
syn: *Sarpa salpa* L.

WS 4973 **Saurel**, voir Chinchard
*Trachurus* spp.; plusieurs spp.
voir aussi le Sous-groupe Maquereau et Chinchard

WS 5009 **Scorpènes**, voir Rascasse du Nord
*Scorpaena dactyloptera* Delaroche,
syn: *Helicolenus dactylopterus* (Delaroche)
autres spp. de la famille des Scorpénidés

WS 951 **Sole**
*Solea solea* L.;
syn: S. *vulgaris* Quensel
voir aussi le Sous-groupe Poissons plats

WS 131 **Squales**
Taupe, Requins, Emissoles, Aiguillats, Has
Pour les noms scientifiques, se reporter à l'espèce considérée

WS 925 **Stromatée**
Espèces de la famille des Stromatéidés

WS 922 **Tassergal**
*Pomatomus saltatrix*

WS 4997 **Taupe**, voir le Sous-groupe Squales
*Lamna nasus* (Bonaterre)

WS 939 **Thazard**
*Scomberomorus* spp., y compris S. *cavalla*; S. *comerson*; S. *guttatus* Voir aussi le Sous-groupe Maquereau et poissons du type Maquereau

WS 952 **Thon**, voir aussi le Sous-groupe Thon et Bonite
*Thunnus* spp.

WS 5031 **Thon à nageoires noires**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite
*Thunnus atlanticus*

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| WS 132 | **Thon et Bonite**<br>Selon Codex Stan. 70-1981, ce groupe comprend :<br>Thons: *Thunnus alalunga* (Bonnaterre):<br>Th. *albacares*; Th. *atlanticus*;<br>Th. *obesus*: Th. *thynnus maccoyii*;<br>Th. *thynnus orientalis*;<br>Th. *thynnus thunnus* L. Th. tongoll;<br>*Euthynnus affinus*;<br>Eu. *alletteratus*: Eu. *lineatus*:<br>Eu. *pelamis* L.; syn: Katsuwonus *pelamis* L.<br>Bonites: *Sarda chilensis*: S. *orientalis*;<br>S. *sarda* Bloch; S. velox |
| WS 5035 | **Thon mignon**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite<br>*Thunnus Tongoll* |
| WS 4939 | **Thon obèse** |
| WS 5029 | **Thon obèse**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite<br>*Thunnus obesus* |
| WS 5033 | **Thon rouge**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite<br>*Thunnus thynnus* L.; Th. *maccoyii* |
| WS 4989 | **Thon rouge du Nord**, voir le Sous-groupe Thon et Bonite<br>*Thunnus thynnus thynnus* L. |
| WS 5021 | **Thon rouge du Sud**, voir Thon rouge<br>*Thunnus maccoyii*;<br>syn: *Thunnus thunnus maccoyii* |
| WS 953 | **Turbot**<br>*Scophthalmus maximus* L.;<br>syn: *Rhombus maximus* (L.)<br>voir aussi le Sous-groupe Poissons plats |

**Oeufs de poisson (y compris la laitance) et abats comestibles de poisson**

Classe B

| | |
|---|---|
| **Type 8** | **Produits d'animaux aquatiques Groupe 043 Code littéral du groupe WR pour les oeufs et la laitance WL pour le foie et autres abats comestibles de poisson** |

Dans le cas de certaines espèces, seuls les oeufs de poisson sont commercialisés alors que la laitance d'autres espèces fait aussi l'objet d'un commerce.

Le foie de certaines espèces est utilisé tel quel pour la consommation humaine ou pour la production d'huiles de foie (huile de foie de morue par exemple).

Copyrighted material

L'exposition aux pesticides se produit par la voie du métabolisme animal.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

Pour les noms scientifiques d'espèces ou de familles et la description des Sous-groupes, voir le Groupe 040-042. Le groupe correspondant figure après le nom du produit, respectivement f) poissons d'eau douce, d) poissons anadromes/catadromes et m) poissons marins.

| **Groupe 043** | **Oeufs de poisson (y compris, le cas échéant, la laitance) et abats comestibles de poisson** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| WR 140 | **Oeufs de poisson** |
| WR 894 | **Oeufs d'alose (d)** |
| WR 930 | **Oeufs de dorade tropicale (m)** |
| WR 896 | **Oeufs d'esturgeon (d)** |
| WR 932 | **Oeufs de flet (m)** |
| WR 937 | **Oeufs de hareng (m)** |
| WR 941 | **Oeufs de maquereau (m)** |
| WR 927 | **Oeufs de morue (m)** |
| WR 943 | **Oeufs de mulet (m)** |
| WL 131 | **Foie de requin (m)** |
| WR 893 | **Oeufs de saumon de l'Atlantique (d)** |
| WR 121 | **Oeufs de saumon du Pacifique (d)** |
| WR 922 | **Oeufs de tassergal (m)** |

Copyrighted material

**Mammifères marins**

Classe B

**Type 8** **Produits provenant d'animaux aquatiques Groupe 044**
**Code littéral du groupe WM**

Plusieurs mammifères marins font l'objet de captures importantes. La chair de diverses espèces sert à l'alimentation humaine ou animale dans certaines régions du monde. Le lard de baleine ou de phoque et l'huile de baleine sont utilisés après transformation comme matière première pour la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux; l'huile de cachalot, ainsi que le spermaceti (substance cireuse prélevée sur la tête des cachalots), sont principalement utilisés pour les produits de beauté et autres produits industriels.

L'exposition aux pesticides se produit par suite de la consommation de proies contaminées ou de la pollution de l'eau.

Le produit entier, à l'exception des os et d'autres parties non comestibles, peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel qu'il est commercialisé, sans les os. Dans le cas des pesticides liposolubles, on analyse une portion de la graisse et les LMR s'appliquent à la graisse.***

| **Groupe 044** | **Mammifères marins** |
|---|---|
| **Numéro de code** | **Produit** |
| WM 141 | **Mammifères marins** |
| WM 142 | **Graisse de dauphins, de phoques et de baleines, non traitée** |
| WM 5079 | **Baleine à bosse**, voir Baleines<br>*Megaptera novacangliae* |
| WM 5073 | **Baleine bleue**, voir Baleines<br>*Balaenoptera musculus* |
| WM 972 | **Baleines**<br>spp. de l'ordre zoologique des Cétacés |
| WM 5089 | **Cachalot**, voir Baleines<br>*Physeter catodon* |
| WM 5047 | **Dauphin à bosse**, voir Dauphins |
| WM 5045 | **Dauphin à gros nez**, voir Dauphins<br>*Tursiops truncatus* (Mont.) |

Copyrighted material

WM 5049 **Dauphin tisserand** , voir Dauphins
*Stenella longirostris*

WM 970 **Dauphins**
spp. de la famille des Dolphinidés

WM 5075 **Faux épaulard**, voir Baleines
*Pseudorca crassidens*

WM 5087 **Globicéphale**, voir Baleines
*Globicephala macrorhynchus*

WM 5051 **Marsouin**, voir Baleines
*Phocaena phocaena*

WM 5091 **Odontocètes**, voir Baleines
spp. des familles des Physétéridés, Ziphiidés, et des Orques ou Epaulards (famille des Delphinidés)

WM 5081 **Orque**, voir Baleines
*Orcinus orca*

WM 5057 **Otaries**, voir Phoques
Otariidés spp.

WM 5061 **Otaries à fourrure,** voir Phoques
*Arctocephalus pusillus* (Afrique du Sud)
A. *australis* (Amérique du Sud, Australie)
*Callorhinus ursinus* (Atlantique Nord)

WM 5053 **Otaries et lions de mer**, voir Phoques
*Otaria* spp.; *Eumetopius* spp.:
*Zalophus* spp. (ensemble de l'Océan Pacifique)

WM 5083 **Petit rorqual**, voir Baleines
*Balaenoptera acutorostrata*

WM 5059 **Phocidés**, voir Phoques
Phocidés spp.

WM 5067 **Phoque à capuchon**, voir Phoques
*Cystophora cristata* (Atlantique Nord)

WM 5065 **Phoque du Groenland**, voir Phoques
*Pagophillus groenlandicus* (Atlantique Nord)

WM 5063 **Phoque gris**, voir Phoques
*Halichoerus grypus* (Atlantique Nord)

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| WM 5069 | **Phoque marbré**, voir Phoques<br>*Phoca hispida* (Atlantique Nord) |
| WM 971 | **Phoques**<br>spp. des familles Otariidés, Phocidés et Trichéchidés,<br>syn: Odobénidés |
| WM 5085 | **Rorqual boréal**, voir Baleines<br>*Balaenoptera borealis* |
| WM 5077 | **Rorqual commun**, voir Baleines<br>*Balaenoptera physalus* |
| WM 5071 | **Rorquals**, voir Baleines<br>spp. de la famille des Balénoptéridés<br>(sous-ordre des Mystacocètes) |
| WM 5055 | **Veau marin**, voir Phoques<br>*Phoca vitulina* |

Copyrighted material

**Crustacés**

Classe B

**Type 8** **Produits provenant d'animaux aquatiques Groupe 045**
**Code littéral du groupe WC**

Les crustacés sont des animaux aquatiques appartenant à diverses espèces, sauvages ou de culture, qui sont revêtus d'une carapace extérieure chitineuse non comestible.

Il existe un petit nombre d'espèces d'eau douce, mais la plupart des espèces vivent dans les eaux saumâtres et/ou dans la mer.

L'exposition aux pesticides se fait par la voie du métabolisme animal, quand elle n'est pas due à la pollution de l'eau.

Les crustacés sont préparés pour la distribution en gros ou au détail à l'état "cru", souvent alors qu'ils sont encore vivants, ou bien à l'état "cru" et congelé, ou encore cuits immédiatement après la capture et congelés. Les crevettes grises ou roses peuvent aussi être étuvées puis congelées.

Bien que les crustacés cuits ou étuvés doivent être considérés comme des aliments transformés, les animaux appartenant à ce groupe sont principalement classés au chapitre des Produits alimentaires primaires, Type 8 : Produits d'animaux aquatiques, car plusieurs crustacés sont également commercialisés à l'état "cru", c'est-à-dire sans être exposés à des températures suffisamment élevées pour coaguler les protéines à la surface. On trouvera une référence sommaire aux crustacés transformés au Type 17 : Produits dérivés comestibles d'origine animale, Groupe 084 Crustacés transformés.

Le produit entier à l'exception de la carapace peut être consommé : les produits "crus", généralement après cuisson.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier (surtout dans le cas des espèces de petite taille) ou la chair sans la carapace extérieure, tel que préparés pour la distribution en gros et au détail.***

| | |
|---|---|
| **Groupe 045** | **Crustacés** |
| **Numéro de code** | **Produit** |
| WC 143 | **Crustacés** |
| WC 144 | **Crustacés d'eau douce**<br>*Astacus* spp. (Europe)<br>*Procambarus* spp. (Etats-Unis);<br>*Macrobrachium* spp. (Asie, Australie, Amérique du Sud et Amérique centrale); espèces de la famille des Palémonidés |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| WC 145 | **Crustacés marins** |
| | Toutes les espèces mentionnées dans ce groupe à l'exception de celles dont il est précisé qu'il s'agit de crustacés d'eau douce |
| WC 146 | **Crabes**<br>Selon Codex Stan. 90-1981 comprennent :<br>Espèces comestibles du sous-ordre des Brachyoures de l'ordre des Décapodes et les espèces de la famille des Lithodidés (Crabes de grande taille) *Scylla* spp. |
| WC 5109 | **Bouquet**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Palaemon serratus* Pennant (Europe, Méditerranée) |
| WC 5107 | **Caramote**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus kerathurus* Forskal (Méditerranée) |
| WC 5139 | **Cigale de mer**, voir Homards<br>spp. de la famille des Scyllaridés |
| WC 5113 | **Crevette Dévo**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus endeavouri* (Australie) |
| WC 5103 | **Crevette géante blanche**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus merguiensis* (Australie, Indo-Pacifique) |
| WC 5115 | **Crevette géante tigrée**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus monodon* (Australie, Indo-Pacifique) |
| WC 5119 | **Crevette japonaise**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus japonicus* (Asie) |
| WC 5121 | **Crevette kuruma**, voir Crevette japonaise |
| WC 5123 | **Crevette nordique**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus borealis* (Atlantique Nord) |
| WC 5137 | **Crevette nordique blanche**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Panaeus sertiferus* (Etats-Unis) |
| WC 5133 | **Crevette nordique brune**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus aztecus* (Etats-Unis) |
| WC 5135 | **Crevette nordique rose**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus notialis*;<br>syn: P. *duorarum* (Etats-Unis, Afrique occidentale) |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| WC 5131 | **Crevette rose des grands fonds**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Parapenaeus longirostris* Lucas (Atlantique) |
| WC 5125 | **Crevette royale occidentale**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus latisulcatus* (Australie, Indo-Pacifique) |
| WC 5111 | **Crevette royale orientale**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus plebejus* (Australie, Indo-Pacifique) |
| WC 5105 | **Crevette tigrée brune**<br>*Penaeus esculentus* (Australie) |
| WC 5117 | **Crevette tigrée verte**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Penaeus semisulcatus* (Indo-Pacifique) |
| WC 977 | **Crevettes d'eau douce**<br>*Palaemon* spp.; *Macrobrachium* spp.; *Cherax* spp. |
| WC 5129 | **Crevettes grises**, voir Crevettes grises ou roses<br>*Crangon crangon* L.;<br>syn: C. *vulgaris* Fabr. (Europe, Méditerranée) |
| WC 979 | **Crevettes grises ou roses**<br>Conformément à Codex Stan. 37-1981 et 92-1981, comprennent les spp. des familles des Crangonidés, Palémonidés (voir la Note 1), Pandalidés et Pénéidés |
| WC 5101 | **Crevettes roses ou bouquets**, voir Crevettes grises ou roses |
| WC 976 | **Ecrevisses d'eau douce**<br>*Astacus* spp. (Europe);<br>*Procambarus* spp. (Etats-Unis);<br>*Eustacus* spp. (Australie) |
| WC 5095 | **Homard américain**, voir Homards<br>*Homarus americanus* |
| WC 5097 | **Homard européen**, voir Homards<br>*Homarus gammarus* L.; syn: *Cancer gammarus* L. |
| WC 978 | **Homards**<br>Selon Codex Stan. 95-1981 comprennent :<br>*Homarus* spp., famille des Néphropsidés et spp. des familles des Palinuridés et des Scyllaridés, c'est-à-dire Langoustes et Cigales de mer |
| WC 5141 | **Langouste**, voir Homards<br>*Palinurus vulgaris* Latreille, autres *Palinurus* spp. |

Copyrighted material

WC 5127 **Langouste du Cap**, voir Homards
*Jasus* spp. (famille des Palinuridés)

WC 5099 **Langoustine**, voir Homards
*Nephrops norvegicus* L.;
syn: *Cancer norvegicus* L. (voir aussi la Note 1)

**Note 1** : Dans certains pays, des espèces telles que la langoustine (*Nephrops norvegicus* L.) sont classées avec les "crevettes", mais en précisant : par exemple, Crevette de la baie de Dublin ou de la baie de Bantry (en Irlande dans les deux cas). La norme Codex Stan. 92-1981 sur les crevettes congelées ne s'oppose pas à cet usage, à la condition que la dénomination figurant sur l'étiquette n'induise pas le consommateur en erreur.

**Note 2 :** Non comprises les espèces d'eau douce de la famille des Palémonidés.

Copyrighted material

**Type 9** **Grenouilles, lézards, serpents et tortues**

Classe B

**Type 9** **Amphibiens et reptiles Groupe 048 Code littéral du groupe AR**

Les produits obtenus à partir des grenouilles, lézards, serpents et tortues sont les parties comestibles provenant de diverses espèces animales appartenant aux classes zoologiques des Amphibiens et des Reptiliens, généralement sauvages, pêchées ou récoltées en vue de l'alimentation. Certaines espèces de grenouilles sont cultivées dans un petit nombre de pays d'Europe et d'Asie et, dans une moindre mesure, aux Etats-Unis, et commercialisées sous forme de cuisses de grenouilles congelées. Les espèces sauvages sont commercialisées de la même manière.

Un petit nombre d'espèces de tortues sont élevées à partir des oeufs ou de sujets de quelques jours dans certains pays tropicaux. C'est notamment le cas de la Tortue verte.

L'exposition aux pesticides se produit par la voie du métabolisme animal.

Le produit entier, à l'exception des os et de la carapace osseuse ou cornée (tortues), peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que commercialisé sans la carapace.***

**Groupe 048** **Grenouilles, lézards, serpents et tortues**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| AR 148 | **Grenouilles, lézards, serpents et tortues** |
| AR 149 | **Reptiles**<br>Lézards, serpents, tortues |
| AR 5159 | **Cahouane**, voir Tortues<br>*Eretmochelys imbricata* |
| AR 5161 | **Carette**, voir Tortues<br>*Caretta caretta* L.;<br>syn: *Thalassochelys caretta* L. |
| AR 5147 | **Grenouille agile**, voir Grenouilles<br>*Rana dalmatina* Bonap. |
| AR 5145 | **Grenouille-buffle**, voir Grenouilles<br>*Rana tigrina* |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| AR 5155 | **Grenouille de Lessond**<br>*Rana lessonae* Camer |
| AR 5153 | **Grenouille rieuse**, voir Grenouilles<br>*Rana ridibunda* Pall. |
| AR 5149 | **Grenouille rousse**, voir Grenouilles<br>*Rana temporaria* L. |
| AR 5143 | **Grenouille-taureau**, voir Grenouilles<br>*Rana catesbeiana*, R. *tigrina* |
| AR 5151 | **Grenouille verte**, voir Grenouilles<br>*Rana esculenta* L. |
| AR 990 | **Grenouilles**<br>*Rana* spp.; et notamment *Rana catesbeiana*;<br>R. *esculenta* L.; R. *dactyla* Lesson; R. *ridibunda* Pall.;<br>R. *tigrina*<br>autres spp. de la famille des Ranidés |
| AR 991 | **Lézards**<br>Espèces de l'ordre des Lacertiliens |
| AR 992 | **Serpents**<br>Plusieurs spp. de l'ordre zoologique des Ophidiens |
| AR 5157 | **Tortue verte**, voir Tortues<br>*Chelone midas* L.;<br>syn: Ch. *viridis* Schneid. |
| AR 993 | **Tortues**<br>Espèces de l'ordre zoologique des Chéloniens |

Copyrighted material

**Type 10** **Mollusques (y compris les Céphalopodes) et autres Invertébrés**

Classe B

**Type 10** **Invertébrés Groupe 049 Code littéral du groupe IM**

Les mollusques sont des animaux aquatiques ou terrestres de diverses espèces, sauvages ou de culture, qui ont une coquille externe ou interne non comestible.

Les mollusques aquatiques comestibles vivent surtout dans les eaux saumâtres ou dans la mer; plusieurs espèces sont cultivées. Un petit nombre d'espèces comestibles d'escargots terrestres sont cultivées.

L'exposition aux pesticides se produit par la voie du métabolisme animal: dans le cas des espèces aquatiques, elle peut être due également à la contamination de l'eau.

Le produit entier, à l'exception de la coquille externe ou interne, peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier une fois enlevée la coquille.***

**Groupe 049** **Mollusques (y compris les Céphalopodes) et autres Invertébrés**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| IM 150 | **Mollusques, y compris les Céphalopodes** |
| IM 151 | **Mollusques bivalves marins**<br>Sous-classe des Lamellibranches<br>Clams, Coques, Moules, Huîtres, Pecténidés |
| IM 152 | **Céphalopodes**<br>Seiches, Poulpes, Encornets |
| IM 5207 | **Achatine**, voir Escargots comestibles<br>Achatina fulica Fer.; A. *achatina* |
| IM 5169 | **Achatine**, voir Escargots comestibles (Afrique, Asie)<br>*Achatina fulica* fer.; A. *achatina*; *Archachatina* spp. |
| IM 5163 | **Bêche de mer**, voir Holothurie |
| IM 5211 | **Calmar**, voir Calmars<br>*Ommastrephes sagittatus* Lam.;<br>syn: *Todarodes sagittatus* Lam. (Europe) |
| IM 1009 | **Calmar commun**, voir Calmars<br>*Loligo forbesi* Steenstrup |

Copyrighted material

IM 5213 **Calmar du Japon**, voir Calmars
*Todarodes pacificus* (Asie)

IM 1008 **Calmars**
*Loligo forbesi* Steenstrup
L. *vulgaris* Lam.; autres *Loligo* spp.
*Allotheuthis subulata* Lam.; *Ommastrephes sagittatus* Lam.;
syn: *Todarodes sagittatus* Lam.,
T. *pacificus*;
*Illex illecebrosus*, autres *Illex* spp.

IM 1000 **Clams**
Espèces des familles des Arcidés, des Mactridés et des Vénéridés

IM 5165 **Coque commune**, voir Coques
*Cardium edule* L.

IM 1001 **Coques**
*Cardium edule* L.; autres *Cardium* spp.

IM 5197 **Coquille Saint-Jacques**, voir Pectinidés
*Pecten maximus* (L.) (Europe occidentale, Méditerranée)

IM 5191 **Coquille Saint-Jacques australienne**, voir Pectinidés
*Pecten meridionalis* (Australie)

IM 5195 **Coquille Saint-Jacques de l'Alaska**, voir Pectinidés
*Pecten caurinus* (Amérique),

IM 5199 **Coquille Saint-Jacques néo-zélandaise**, voir Pectinidés
*Pecten novaezelandiae* (Nouvelle-Zélande)

IM 5177 **Elédone**, voir Poulpes
*Eledone cirrhosa* Lam.

IM 5179 **Elédone musquée**, voir Poulpes
*Eledone moschata* Lam.

IM 5215 **Encornet**, voir Calmars
*Illex illecebrosus*

IM 5209 **Escargot de Bourgogne**, voir Escargots comestibles
*Helix pomatia* L.

IM 1007 **Escargots comestibles**
*Helix* spp.; *Achatina* spp.

Copyrighted material

IM 1010 **Holothurie**
espèces de l'ordre des Holothuroidés

IM 5189 **Huître australienne,** voir Huîtres (y compris les huîtres creuses)
*Crassostrea commercalis* (Australie)

IM 5181 **Huître creuse américaine**, voir Huîtres
*Crassostrea virginica* (Amérique)

IM 5185 **Huître creuse du Pacifique**, voir Huîtres
*Crassostrea gigas* (Asie, Canada)

IM 5183 **Huître plate**, voir Huîtres
*Ostrea edulis* L.

IM 5187 **Huître portugaise**, voir Huîtres
*Crassostrea angulata* Lam.;
syn: *Gryphoea angulata* Lam. (Europe du S.O.)

IM 1004 **Huîtres** (y compris les Huîtres creuses)
*Ostrea edulis* L.; autres *Ostrea* spp.; *Crassostrea angulata* Lam.; syn: *Gryphaea angulata* Lam.; *Crassostrea gigas*; C. *virginica*; autres *Crassostrea* spp.

IM 1003 **Moules**
*Mytilus edulis* L. (Europe);
M. *galloprovincialis* Lam. (Méditerranée);
M. *smaragdinus* (Asie); autres *Mytilus* spp.

IM 1006 **Oursins**
Espèces de l'ordre des Echinoidés

IM 5193 ***Pecten**, voir Pectinidés*
*Argopecten irradians* (Amérique du Nord)

IM 1005 **Pectinidés**
*Pecten* spp.; *Placopecten* spp.; *Argopecten* spp.

IM 5205 **Petit gris**, voir Escargots comestibles
*Helix aspersa* Müller

IM 5203 **Pétoncle**, voir Pectinidés
*Placopecten magellanicus* (Amérique du Nord)

IM 5175 **Poulpe commun**, voir Poulpes
*Octopus vulgaris* Lam.

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| IM 5173 | **Poulpes**<br>*Octopus vulgaris* Lam.;<br>*Eledone cirrhosa* Lam.;<br>E. *moschata* Lam. |
| IM 5167 | **Seiche commune**, voir Seiches<br>*Sepia officinalis* L. |
| IM 1002 | **Seiches**<br>*Sepia officinalis* L.; S. *elegans* d'Orbigny; autres *Sepia* spp.; *Sepiola atlantica* d'Orbigny; S. *rondeleti* Leach |
| IM 5171 | **Sépiole**, voir Seiches<br>*Sepiola atlantica* d'Orbigny; S. *rondeleti* Leach |
| IM 5201 | **Vanneau**, voir Pectinidés<br>*Pecten opercularis* (L.);<br>syn: *Chlamys opercularis* L. (Europe occidentale) |

Copyrighted material

## CLASSE C PRODUITS PRIMAIRES DESTINES A L'ALIMENTATION ANIMALE

Aux fins du Codex Alimentarius, l'expression "produits primaires destinés à l'alimentation animale" désigne les produits à l'état naturel ou proche de l'état naturel destinés à la vente :

a) à l'éleveur comme aliments à donner aux animaux, soit en l'état soit après ensilage ou autres opérations agricoles analogues;

b) à l'industrie des aliments pour animaux comme matière première des aliments composés;

### Type 11 Produits primaires d'origine végétale destinés à l'alimentation animale

Les produits primaires d'origine végétale destinés à l'alimentation animale comprennent des produits obtenus une fois enlevées certaines parties de la plante.

Certains produits primaires destinés à l'alimentation animale sont cultivés et utilisés exclusivement à cette fin : c'est le cas de la luzerne, des vesces et du maïs fourrager. D'autres produits proviennent de cultures dont les parties comestibles sont utilisées en alimentation humaine soit directement soit après transformation, les "déchets" de ces cultures servant souvent alors à l'alimentation animale : c'est le cas des pailles, des fourrages de pois secs ou en vert, du fourrage de maïs, et des collets ou fanes de betteraves sucrières. Dans le premier cas, on parlera donc ici, par exemple, de mais fourrager, et dans le second cas de fourrage de maïs.

**Légumineuses fourragères**

Classe C

### Type 11 Produits primaires d'origine végétale destinés à l'alimentation animale
### Groupe 050 Code littéral du groupe AL

Groupe 050. Les légumineuses fourragères proviennent de diverses espèces de papillionacées utilisées sous différentes formes : fourrage, pâturage, foin ou ensilage avec ou sans les graines. Plusieurs espèces sont exclusivement cultivées en vue de l'alimentation animale alors que certaines autres sont principalement cultivées pour l'alimentation humaine. Les "déchets" de ces dernières cultures servent souvent d'aliments pour les animaux, soit sous forme de fourrage vert soit de foin séché.

Le produit entier peut être consommé par les animaux d'élevage.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel qu'il se présente pour la distribution en gros ou au détail.***

Etant donné la grande variabilité des teneurs en humidité rencontrées dans la plupart des aliments pour animaux faisant l'objet d'un commerce, à l'exception de la paille, il serait préférable que les LMR soient exprimées sur la base du poids sec.

Copyrighted material

En procédant ainsi, on sous-entend que le produit est analysé du point de vue des résidus de pesticides tel qu'il est reçu, que la teneur en humidité a été déterminée, de préférence au moyen d'une méthode standard applicable au produit considéré, et que la concentration de résidus est ensuite calculée comme si on la retrouvait entièrement dans la matière sèche (Ref. Rapport 1980 de la JMPR[1]).

Sauf indication contraire, les résidus sont exprimés sur la base du poids sec. Pour éviter les confusions dues au fait qu'autrefois la description des produits n'était pas toujours parfaitement cohérente, le fait qu'il s'agit du poids sec sera indiqué, s'il y a lieu, en faisant figurer l'expression "poids sec" après la quantité de résidus.

Fourrage de pois (en vert); x mg/kg poids sec
Fourrage de pois (sec); x mg/kg poids sec

**Groupe 050** **Légumineuses fourragères**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| AL 157 | **Légumineuses fourragères** |
| AL 61 | **Fourrage de haricots**<br>*Phaseolus* spp. |
| AL 72 | **Fourrage (sec) de pois** |
| AL 1270 | **Arachide fourragère (en vert)** |
| AL 5239 | **Astragale**, voir Vesce<br>*Astragalus* spp. |
| AL 5237 | **Coronille**, voir Vesce<br>*Coronilla varia* L. |
| AL 1022 | **Dolique de la Floride**<br>*Mucuna deeringiana* (Bort.) Merr.;<br>syn: *Stizolobium deeringianum* Bort.;<br>autres *Stizolobium* spp. |
| AL 697 | **Fourrage d'arachide**<br>*Arachis hypogaea* L. |

[1] FAO, Cahier production et protection des végétaux No 26, Rome 1981.

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| AL 1020 | **Fourrage de luzerne**<br>*Medicago sativa* L., subsp. *sativa* L.; M. *sativa* L., subsp. *falcata* (L.) Arcang, et hybrides = M. *sativa* L., subsp. *varia* (Martijn) Arcang |
| AL 524 | **Fourrage de pois-chiche**<br>*Cicer arietinum* L. |
| AL 541 | **Fourrage de soja**<br>*Glycine max* (L.) Merr; pour les synonymes, voir VP 0541 |
| AL 1031 | **Fourrage de trèfle** |
| AL 5235 | **Gesse commune**, voir Vesce<br>*Lathyrus sativus* L. |
| AL 1030 | **Haricots fourragers (en vert)** |
| AL 1024 | **Kudzu**<br>*Pueraria labota* (Willd.) Ohwi;<br>syn: P. *thunbergiana* (Sieb. & Zucc.) Benth.<br>P. *phaseoloides* (Roxb.) Benth. |
| AL 1028 | **Lotier des prés**<br>*Lotus corniculatus* L.; autres *Lotus* spp. |
| AL 545 | **Lupin fourrager**<br>notamment *Lupinus albus* L.;<br>L. *angustifolius* L.; L. *luteus* L.; variétés sucrées |
| AL 1021 | **Luzerne fourragère (en vert)**<br>Pour les noms scientifiques, voir AL 1020 Fourrage de luzerne |
| AL 5223 | **Mélilot**, voir Trèfle<br>*Melilotus* spp. |
| AL 5219 | **Pois carré**, voir Gesse commune |
| AL 528 | **Pois fourrager (en vert)** |
| AL 5227 | **Puero**, voir Vigne japonaise<br>*Pueraria phaseoloides* (Roxb.) Benth. |
| AL 1027 | **Sainfoin**<br>*Onobrychis viciifolia* Scop.;<br>syn: O. *sativa* Lamk. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| AL 5229 | **Sericea**, voir Trèfle du Japon |
| AL 1265 | **Soja fourrager (en vert)** |
| AL 1023 | **Trèfle**<br>*Trifolium*, plusieurs spp. et ssp.<br>*Melilotus* spp. |
| AL 1025 | **Trèfle du Japon**<br>*Lespedeza cuneata* (Dum.) G. Don;<br>syn: L. *sericea* Miq. |
| AL 1029 | **Vesce**<br>*Vicia* spp., plusieurs ssp.; *Astralagus* spp.;<br>*Coronilla varia* L.; *Lathyrus sativus* L. |
| AL 5221 | **Vigne japonaise**, voir Kudzu<br>*Pueraria phaseoloides* (Roxb.) Benth. |

Copyrighted material

**Paille et fourrages de céréales et de graminées, à l'exception des graminées destinées à la production sucrière (y compris le fourrage de sarrasin)**

Classe C

**Type 11** **Produits primaires d'origine végétale destinés à l'alimentation animale**
**Groupe 051 Codes littéraux des groupes AS (pailles et fourrages secs)**
**AF (cultures fourragères utilisées en vert)**

La paille et les fourrages de céréales proviennent de diverses plantes de la famille des Graminées.

Les céréales sont cultivées dans une mesure réduite comme cultures fourragères. Récoltées avant maturité, ces cultures sont données aux animaux d'élevage comme fourrage vert ou après ensilage.

Les cultures céréalières sont principalement destinées à l'alimentation humaine ou pour servir de matières premières à la préparation de produits alimentaires. Les "déchets" qui restent après la moisson (chaumes et épis vides) sont très largement utilisés et distribués pour l'alimentation animale sous forme de fourrage sec ou de paille.

Plusieurs autres espèces de la famille des Graminées sont exclusivement cultivées pour servir de fourrage. Ces cultures sont soit destinées au pâturage soit transformées pour la distribution en gros ou au détail comme ensilage (en général, une ou plusieurs coupes pratiquées avant maturité), sous forme d'herbe séchée artificiellement ou de foin.

Le produit entier peut être consommé par les animaux d'élevage.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier, tel qu'il se présente pour la distribution en gros ou au détail.***

Etant donné la grande variabilité des teneurs en humidité rencontrées dans la plupart des aliments pour animaux faisant l'objet d'un commerce, à l'exception de la paille, il serait préférable que les LMR soient exprimées sur la base du poids sec.

En procédant ainsi, on sous-entend que le produit est analysé du point de vue des résidus de pesticides tel qu'il est reçu, que la teneur en humidité a été déterminée, de préférence au moyen d'une méthode standard applicable au produit considéré, et que la concentration de résidus est ensuite calculée comme si on la retrouvait entièrement dans la matière sèche (Ref. Rapport 1980 de la JMPR[2]).

Les résidus présents sur les produits secs appartenant à ce groupe, par exemple les pailles et le foin, sont exprimés sur la base du produit en tant que tel.

---

[2] FAO, Cahier production et protection des végétaux No 26, Rome 1981.

Copyright not material

**Groupe 051** **Paille et fourrages de céréales et de graminées, à l'exception des graminées destinées à la production sucrière (y compris le fourrage de sarrasin)**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| AS 161 | **Paille, fourrage (sec) et foin de céréales et autres plantes herbacées** |
| AS 81 | **Paille et fourrage (sec) de céréales** |
| AS 162 | **Foin ou fourrage (sec) de graminées** |
| AF 647 | **Avoine fourragère (en vert)**<br>*Avena fatua* L., A. *abysinnica* Hochst. |
| AS 5245 | **Brome**<br>*Bromus* spp.<br>voir le Sous-groupe Foin ou Fourrage (sec) de Graminées |
| AS 5253 | **Fétuque**<br>*Festuca* spp.<br>voir le Sous-groupe Foin ou Fourrage (sec) de Graminées |
| AS 645 | **Fourrage de maïs**<br>*Zea Mays* L. |
| AS 641 | **Fourrage de sarrasin**<br>*Fagopyrum esculentum* Moench;<br>syn: F. *sagittatum* Gilib. |
| AS 657 | **Fourrage de téosinte**<br>*Zea mays* spp. *mexicana* (Schrader) Iltis;<br>syn: Z. *mexicana* (Schrader) Kunze; *Euchleaena mexicana* Schrader |
| AS 646 | **Fourrage sec de millet**<br>*Echinochloa cruss-galli* (L.) Beauv.; *Eleusine coracana* (L.) Gaertn.; *Panicum miliaceum* L.; *Penisetum typhoides* (Burm. f.) Stapf & Hubhard; *Setaria italica* (L.) Beauv.;<br>Pour les synonymes, voir les différents Mils ou Millets au Groupe 021 : Plantes herbacées |
| AS 5241 | **Gros chiendent**<br>*Cynodon dactylon* (L.) Pers.<br>voir le Sous-groupe Foin ou Fourrage (sec) de Graminées |
| AS 5251 | **Ivraie vivace**<br>*Lolium* spp.<br>voir le Sous-groupe Foin ou Fourrage (sec) de Graminées |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| AF 645 | **Maïs fourrager**<br>*Zea Mays* L. |
| AS 647 | **Paille et fourrage sec d'avoine**<br>*Avena fatua* L. A. *abysinnica* Hochst. |
| AS 654 | **Paille et fourrage sec de blé**<br>*Triticum aestivum* L.; T. *vulgare* Vill.; autres *Triticum* spp. |
| AS 640 | **Paille et fourrage sec d'orge** |
| AS 649 | **Paille et fourrage sec de riz**<br>*Oryza sativa* L. |
| AS 650 | **Paille et fourrage sec de seigle** |
| AS 651 | **Paille et fourrage sec de sorgho** |
| AS 5243 | **Pâturin**<br>*Poa* spp.<br>voir le Sous-groupe Foin ou Fourrage (sec) de Graminées |
| AF 650 | **Seigle fourrager (en vert)**<br>*Secale cereale* L. |
| AF 651 | **Sorgho fourrager (en vert)**<br>*Sorghum bicolor* (L.) Moench; autres *Sorghum* spp. |

Copyrighted material

**Cultures fourragères et fourrages divers**

Classe C

**Type 11** **Produits primaires d'origine végétale destinés à l'alimentation animale**
**Groupe 052 Codes littéraux des groupes AM (fourrages) et AV (cultures fourragères)**

Groupe 052. Les cultures fourragères diverses proviennent de différents genres de plantes, à l'exception des légumineuses et des graminées. Toutefois, pour des raisons de commodité, les fourrages de graminées destinées à la production sucrière ont été rattachés à ce groupe. Une partie des cultures énumérées dans ce groupe sont principalement cultivées pour la consommation humaine ou pour servir de matières premières à la préparation de denrées alimentaires (par exemple la betterave sucrière), les "déchets" servant à l'alimentation animale.

Le produit entier peut être consommé par les animaux d'élevage, soit en vert, sous forme d'ensilage ou de fourrage sec.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel qu'il se présente en vue de la distribution en gros ou au détail. Etant donné la grande variabilité des teneurs en humidité rencontrées dans les aliments pour animaux appartenant à ce groupe et faisant l'objet d'un commerce, il serait préférable que les LMR, s'il y a lieu, soient fixées et exprimées sur la base du "poids sec"; voir l'explication au Groupe 050 Légumineuses fourragères.***

**Groupe 052** **Cultures fourragères et fourrages divers**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| AM 165 | **Cultures fourragères et fourrages divers**<br>à l'exception des légumineuses et des graminées, mais y compris les graminées destinées à la production sucrière |
| AM 1051 | **Betterave fourragère**<br>*Beta vulgaris* var. *rapa* |
| AV 659 | **Canne à sucre fourragère** |
| AV 1050 | **Chou cavalier**<br>*Brassica oleracea* L., var. *acephala* (D.C.) Alef subvar *viridis* |
| AV 1052 | **Chou moellier**<br>*Brassica oleracea* L., convar, *acephala* (D.C.) Alef.<br>var. *medullosa* Thell. |
| AV 1051 | **Fanes ou verts de betterave fourragère** |
| AV 506 | **Fanes ou verts de rave** |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| AM 353 | **Fourrage d'ananas** |
| AM 659 | **Fourrage de canne à sucre**<br>*Saccharum officinarum* L. |
| AM 497 | **Fourrage de chou-navet**<br>*Brassica napus* L., var. *napobrassica* (L.) Rchb.;<br>syn: R. *napobrassica* (L.) Mill. |
| AM 738 | **Fourrage de menthe** |
| AM 506 | **Fourrage de rave**<br>B. *campestris* L., spp. *rapifera* (Metzg) Sinsk;<br>syn: B. *rapa* L., var. *rapa* |
| AM 691 | **Fourrage sec de coton**<br>*Gossypium* spp. |

Copyrighted material

## CLASSES D ET E ALIMENTS TRANSFORMES

On entend par "aliment transformé" un produit, résultant de la mise en oeuvre de procédés physiques, chimiques ou biologiques ou de combinaisons de ces procédés à partir d'un "produit alimentaire primaire", qui est destiné à la vente directe au consommateur, à l'utilisation directe comme ingrédient dans la fabrication d'aliments, ou à une seconde transformation.

Les "produits alimentaires primaires" traités au moyen de rayonnements ionisants, lavés, triés, ou soumis à un traitement similaire ne sont pas considérés comme des "aliments transformés".

Classe D

**Produits alimentaires transformés d'origine végétale**

Classe D

**Type 12 Produits alimentaires secondaires d'origine végétale**

On entend par "produit alimentaire secondaire" un "produit alimentaire primaire" qui a subi une transformation simple (ablation de certaines de ses parties, dessication (à l'exception du séchage naturel), décorticage et hachage) ne modifiant pas fondamentalement sa composition ou son identité. Les cultures ou parties de cultures à maturité telles que légumes secs, oignons ou céréales que l'on a laissé sécher naturellement aux champs ne sont pas considérées comme des produits alimentaires secondaires.

Les produits alimentaires secondaires peuvent subir une nouvelle transformation ou entrer comme ingrédients dans la fabrication d'aliments, ou être encore directement vendus au consommateur.

**Fruits séchés**

Classe D

**Type 12 Produits alimentaires secondaires d'origine végétale**
**Groupe 055 Code littéral du groupe DF**

Groupe 055. Fruits séchés. En règle générale, les produits appartenant à ce groupe sont séchés artificiellement. Selon les cas, ils sont ou ne sont pas conservés ou confits moyennant l'addition de sucres.

L'exposition aux pesticides peut être occasionnée par des applications ayant précédé la récolte, par des traitements appliqués aux fruits après la récolte et avant leur transformation, ou par le traitement des fruits séchés pour éviter les pertes en cours de transport et de distribution dans les circuits de gros ou de détail.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier, une fois enlevés les noyaux, mais le résidu est calculé sur la base du produit entier.***

Copyrighted material

**Groupe 055** **Fruits séchés**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| DF 167 | **Fruits séchés** |
| DF 14 | **Pruneaux**<br>*Prunus domestica* L. |
| DF 240 | **Abricots séchés**<br>*Prunus armeniaca* L.;<br>syn: *Armeniaca vulgaris* Lamarck |
| DF 5257 | **Cassis et groseilles rouges ou vertes**<br>Voir Cassis et groseilles rouges ou vertes, Groupe 4 Baies et autres petits fruits |
| DF 295 | **Dattes séchées, ou séchées et confites**<br>*Phoenix dactylifera* L. |
| DF 297 | **Figues séchées, ou séchées et confites**<br>*Ficus carica* L. |
| DF 226 | **Pommes séchées**<br>*Malus domesticus* Borkhausen |
| DF 5263 | **Raisins de Corinthe** (var. de raisin blanc sans pépins, partiellement séché), voir Raisins séchés<br>*Vitis vinifera* L. |
| DF 5265 | **Raisins secs**, voir Raisins séchés |
| DF 269 | **Raisins séchés** (= Raisins secs et Raisins de Corinthe)<br>*Vitis vinifera* L., var. *corinthiaca* et var. *apyrena* |

Copyrighted material

**Légumes séchés**

Classe D

**Type 12** **Produits alimentaires secondaires d'origine végétale**
**Groupe 056 Code littéral du groupe DV**

Groupe 056. Légumes séchés. Les produits appartenant à ce groupe sont généralement séchés artificiellement et souvent réduits en poudre ou en menus fragments. L'exposition aux pesticides est occasionnée par les applications avant la récolte et/ou le traitement des produits secs.

Le produit entier peut être consommé après trempage ou ébullition.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail.***

**Groupe 056** **Légumes séchés**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| DV 168 | **Légumes séchés** |

Classe D

**Type 12** **Produits alimentaires secondaires d'origine végétale**
**Groupe 057 Code littéral du groupe DH**

Groupe 057. Herbes condimentaires séchées. Les produits appartenant à ce groupe sont généralement séchés artificiellement et souvent réduits en poudre ou en menus fragments. Pour les produits à l'état "frais", voir le Groupe 027 Herbes condimentaires. L'exposition aux pesticides est occasionnée par les applications avant la récolte et/ou le traitement des produits secs.

Ces produits sont consommés tels quels, c'est-à-dire séchés, ou bien sont trempés pour servir de condiments dans des produits alimentaires d'origine végétale ou animale ou dans des boissons, généralement en petites quantités.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail.***

**Groupe 057** **Herbes condimentaires séchées**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| DH 170 | **Herbes condimentaires séchées** |
| DH 754 | **Absinthes sèches**<br>*Artemisia absinthium* L.; A. *abrotanum* L.;<br>A. *vulgaris* L. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| DH 720 | **Angélique**, y compris l'Herbe du Saint-Esprit, séchée<br>*Angelica sylvestris* L.; A. *archangelica* L. |
| DH 753 | **Aspérule odorante sèche**<br>*Asperula odorata* L. |
| DH 722 | **Basilic sec**<br>*Ocimum basilicum* L. |
| DH 724 | **Bourrache sèche**<br>*Borago officinalis* L. |
| DH 624 | **Branches de céleri sèches**<br>*Apium graveolens* L. |
| DH 747 | **Cerfeuil musqué sec**<br>*Myrrhis odorata* (L.) Scop. |
| DH 728 | **Dictame blanc sec**<br>*Dictamnus albus* L.;<br>syn: D. *fraxinella* Pers |
| DH 731 | **Fenouil sec**<br>*Foeniculum vulgare* Mill.;<br>syn: F. *officinale* All.; F. *capillaceum* Gilib. |
| DH 752 | **Feuilles de gaulthérie sèches**<br>*Gaultheria procumbens* L.;<br>(non comprises les herbes de la famille des Pyrolacées) |
| DH 7 | **Feuilles de laurier sèches**<br>*Laurus nobilis* L. |
| DH 721 | **Feuilles de mélisse-citronnelle sèches**<br>*Melissa officinalis* L. |
| DH 5269 | **Fraxinelle sèche**, voir Dictame blanc sec |
| DH 726 | **Herbe aux chats sèche**<br>*Nepeta cataria* L. |
| DH 1100 | **Houblon sec**<br>*Humulus lupulus* L. |
| DH 733 | **Hysope sèche**<br>*Hyssopus officinalis* |

Copyrighted material

DH 734 **Lavande sèche**
*Lavendula angustifolia* Mill.;
syn: L. *officinalis* Chaix; L. *spica* L.; L. *vera* D.C.

DH 755 **Livèche sèche**
*Levisticum officinale* Koch.

DH 736 **Marjolaine sèche**
*Marjorana hortensis* Moench.;
syn: *Origanum marjorana* L.; *Origanum vulgare* L.

DH 732 **Marrube vulgaire sec**
*Marrubium vulgare* L.

DH 738 **Menthes sèches**
Plusieurs espèces et hybrides de Menthe, ainsi que *Pulegium vulgare* Mill;
(voir aussi les différentes Menthes, Groupe 027 Herbes condimentaires)

DH 5271 **Origan** (= Marjolaine vivace) sec, voir Marjolaine
*Origanum vulgare* L.

DH 741 **Romarin sec**
*Rosmarinus officinalis* L.

DH 742 **Rue officinale sèche**
*Ruta graveolens* L.

DH 745 **Sarriette annuelle; Sarriette des montagnes, sèches**
*Satureja hortensis* L.; S. *montana* L.

DH 743 **Sauge sèche**
*Salvia officinalis* L.; S. *sclarea* L.

DH 748 **Tanaisie et espèces voisines, sèches**
*Tanacetum vulgare* L.; T. *balsamita* L.;
syn: *Chrysanthemum balsamita* L.

DH 750 **Thym sec**
*Thymus vulgaris* L.; Th. *serpyllum* L. et hybrides *Thymus*

Copyrighted material

**Produits de meunerie (étapes préliminaires)**

Classe D

**Type 12** **Produits alimentaires secondaires d'origine végétale**
**Groupe 058 Code littéral du groupe CM**

Pour les fractions finales de meunerie, transformées ou non, voir le Groupe 065 Fractions de meunerie de céréales

Groupe 058. Produits céréaliers de meunerie (étapes préliminaires). Ce groupe comprend les premières fractions de meunerie de certaines céréales, à l'exception du sarrasin, de la cañihua et de la quinoa, telles que le riz décortiqué, le riz poli et les sons de céréales non transformés.

L'exposition aux pesticides peut être occasionnée par des traitements des cultures céréalières sur pied, mais surtout par les traitements que les céréales peuvent subir après la récolte.

Le produit entier peut être consommé après seconde transformation ou préparation au domicile du consommateur.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail.***

**N.B.**: Etant donné le grand nombre de produits appartenant à ce groupe, il a fallu recourir à des numéros de code supplémentaires, sans relation avec les produits alimentaires primaires à partir desquels le produit transformé est obtenu. La référence aux numéros de code supplémentaires est fournie avec le produit alimentaire primaire lorsque celui-ci apparaît pour la première fois dans la Classification.

**Groupe 058** **Produits de meunerie (étapes préliminaires)**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| CM 81 | **Son de céréales non transformé** (à l'exception du sarrasin, de la cañihua et de la quinoa) |
| CM 649 | **Riz décortiqué** |
| CM 649 | **Riz poli** |
| CM 654 | **Son de blé non transformé** |
| CM 1206 | **Son de riz non transformé** |
| CM 650 | **Son de seigle non transformé** |

Copyrighted material

**Divers produits alimentaires secondaires d'origine végétale**

Classe D

**Type 12** **Produits alimentaires secondaires d'origine végétale**
**Groupe 059 Code littéral du groupe SM**

**Groupe 059** **Divers produits alimentaires secondaires d'origine végétale**

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| SM 716 | **Grains de café torréfiés** |

**Type 13** **Produits dérivés comestibles d'origine végétale**

Les "produits dérivés comestibles" sont des aliments ou des substances comestibles qui, moyennant la mise en oeuvre de procédés physiques, biologiques ou chimiques, sont isolés à partir de produits alimentaires primaires ou de produits agricoles bruts, non destinés en l'état à la consommation humaine.

Parmi ces aliments transformés on trouve des groupes tels que les huiles végétales (brutes et raffinées), les sous-produits du fractionnement des céréales, les jus de fruits, le thé et les plantes utilisées en infusion (fermentés et séchés), la poudre de cacao et les sous-produits de la fabrication du cacao, ainsi que des extraits de plantes diverses.

**Fractions de meunerie de céréales**

Classe D

**Type 13** **Produits dérivés d'origine végétale**
**Groupe 065 Code littéral du groupe CF**

Groupe 065. Les fractions de meunerie de céréales comprennent des fractions de meunerie de graines céréalières au stade final de la mouture et de la séparation en fractions. Ce groupe comprend également les sons transformés en vue de la consommation directe.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

N.B.: Etant donné le grand nombre des produits appartenant à ce groupe, il a fallu recourir à des numéros de code supplémentaires, sans relation avec les produits alimentaires primaires à partir desquels le produit transformé est obtenu. La référence aux numéros de code supplémentaires est fournie avec le produit alimentaire primaire lorsque celui-ci apparaît pour la première fois dans la Classification.

Copyrighted material

**Groupe 065** **Fractions de meunerie de céréales**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| CF 1212 | **Farine complète de blé** |
| CF 1251 | **Farine complète de seigle** |
| CF 1211 | **Farine de blé** |
| CF 645 | **Farine de maïs** |
| CF 1250 | **Farine de seigle** |
| CF 1210 | **Germe de blé** |
| CF 654 | **Son de blé transformé** |
| CF 649 | **Son de riz transformé** |
| CF 650 | **Son de seigle transformé** |
| CF 81 | **Sons de céréales transformés** |

Copyrighted material

**Thé et autres plantes utilisées en infusions**

Classe D

**Type 13** **Produits dérivés comestibles d'origine végétale**
**Groupe 066 Code littéral du groupe DT**

Le thé (*Camellia sinensis*) et les autres plantes utilisées en infusions, Groupe 066, proviennent des feuilles de plantes appartenant à plusieurs espèces.

Les feuilles sont principalement utilisées sous forme fermentée et séchée, ou sont simplement séchées pour la préparation d'infusions et autres tisanes.

Les jeunes pousses (bourgeon terminal et deux à trois feuilles) du thé sont cueillies, séchées, puis soumises à torsion et réduction pour être ensuite généralement mises à fermenter et à sécher.

Les autres plantes utilisées en infusions sont souvent préparées de la même manière.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail.***

**Groupe 066** **Thé et autres plantes utilisées en infusions**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| DT 171 | **Thé et autres plantes utilisées en infusions** |
| DT 1110 | **Camomille**<br>*Matricaria recutita* L.;<br>syn: M. *chamomilla* auct.<br>*Chamaemelum nobile* (L.) All;<br>syn: *Anthemis nobilis* L. |
| DT 5279 | **Camomille romaine**, voir Camomille<br>*Chamaemelum nobile* (L.) All.;<br>syn: *Anthemis nobilis* L. |
| DT 1111 | **Citronnelle (feuilles sèches)**<br>*Lippia citriodora* H.B. & K.;<br>syn: L. *triphylla* L'Herb. |
| DT 5283 | **Herbe du Paraguay**, voir Maté |
| DT 1113 | **Maté (feuilles sèches)**<br>*Ilex paraguensis* D. Don.;<br>syn: I. *paraguariensis* St. Hill. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| DT 5277 | **Matricaire ou Petite camomille**, voir Camomille<br>*Matricaria recutita* L.;<br>syn: M. *chamomilla* auct. |
| DT 5285 | **Menthe poivrée** (feuilles vertes ou sèches), voir Menthe poivrée, Groupe 027 : Herbes condimentaires |
| DT 446 | **Oseille de Guinée** (calice et fleurs), sèche<br>*Hibiscus sabdariffa* L. |
| DT 5281 | **Petite camomille**, voir Matricaire |
| DT 1114 | **Thé vert, Thé noir** (noir, fermenté et séché)<br>*Camellia sinensis* (L.) O Kuntze, plusieurs cultivars;<br>syn: C. *thea* Link; C. *theifera* Griff.; *Thea sinensis* L.; T. *bohea*, L.T. *viridis* L. |
| DT 1112 | **Tilleul**<br>*Tilia cordata* Mill., syn: T. *ulmifolia* Scop.;<br>T. *parvifolia* Ehrh. ex Hoffm., *Tilia platyphyllos* Scop.;<br>syn. T. *grandifolia* Ehrh. ex Hoffm. |

Copyrighted material

**Huiles végétales non raffinées**

Classe D

**Type 13** **Produits dérivés comestibles d'origine végétale**
**Groupe 067 Code littéral du groupe OC**

Groupe 067. Les huiles végétales non raffinées comprennent les huiles végétales brutes tirées des Oléagineux Groupe 023, Fruits tropicaux et sous-tropicaux oléifères, olives par exemple, auxquels s'ajoutent certains légumes secs (fèves de soja sèches par ex.). Pour la définition et les caractéristiques de l'huile d'olive non raffinée, voir Codex Stan. 33-1981. Les huiles non raffinées sont mises en oeuvre dans les aliments composés pour animaux ou subissent une seconde transformation (raffinées et clarifiées). Voir le Groupe 068, Huiles végétales comestibles (ou raffinées).

L'exposition aux pesticides se produit du fait des traitements des cultures avant la récolte, ou des traitements des oléagineux et des plantes oléifères après la récolte.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros.***

**Groupe 067** **Huiles végétales non raffinées**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| OC 172 | **Huiles végétales non raffinées** |
| OC 697 | **Huile d'arachide non raffinée** |
| OC 699 | **Huile de carthame non raffinée** |
| OC 665 | **Huile de coco non raffinée** |
| OC 495 | **Huile de colza non raffinée** |
| OC 691 | **Huile de coton non raffinée** |
| OC 645 | **Huile de maïs non raffinée** |
| OC 305 | **Huile d'olive vierge,** voir la définition dans Codex Stan. 33-1981 |
| OC 696 | **Huile de palme non raffinée**<br>obtenue à partir du mésocarpe charnu d'*Elaeis guineensis* Jacq., voir Codex Stan. 125-1981. |
| OC 1240 | **Huile de palmiste non raffinée**<br>obtenue à partir des graines des fruits d'*Elais guineensis* Jacq., voir Codex Stan. 126-1981. |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| OC 700 | **Huile de sésame non raffinée** |
| OC 541 | **Huile de soja non raffinée** |
| OC 702 | **Huile de tournesol non raffinée** |

Copyrighted material

**Huiles végétales comestibles (ou raffinées)**

Classe D

**Type 13** **Produits dérivés comestibles d'origine végétale**
**Groupe 068 Code littéral du groupe OR**

Groupe 068. Les huiles végétales comestibles (ou raffinées) comprennent les huiles végétales tirées des oléagineux Groupe 023, Fruits tropicaux et sous-tropicaux oléifères, olives par exemple, auxquels s'ajoutent certaines légumineuses à forte teneur en huile. Les huiles comestibles sont dérivées des huiles brutes moyennant un procédé de raffinage et/ou de clarification. Pour les définitions et les caractéristiques des huiles comestibles énumérées ci-après, voir Codex Stan. 20-27 (inclus), 33, 124 et 126 (inclus) - 1981.

L'exposition aux pesticides se produit du fait des traitements des cultures avant la récolte, ou des traitements des oléagineux et des plantes oléifères après la récolte.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail.***

**Groupe 068** **Huiles végétales comestibles (ou raffinées)**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| OR 172 | **Huiles végétales comestibles** |
| OR 697 | **Huile comestible d'arachide** |
| OR 699 | **Huile comestible de carthame** |
| OR 495 | **Huile comestible de colza** |
| OR 691 | **Huile comestible de coton** |
| OR 645 | **Huile comestible de maïs** |
| OR 696 | **Huile comestible de palme** |
| OR 1240 | **Huile comestible de palmiste** |
| OR 700 | **Huile comestible de sésame** |
| OR 541 | **Huile comestible de soja** |
| OR 702 | **Huile comestible de tournesol** |
| OR 665 | **Huile de coco raffinée** |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| OR 5330 | **Huile de grignons d'olive,** conformément à la définition de Codex Stan. 33-1981, voir Huile d'olive raffinée |
| OR 305 | **Huile d'olive raffinée**, conformément à la définition de Codex Stan. 33-1981 |

Copyrighted material

**Divers produits dérivés comestibles d'origine végétale**

Classe D

**Type 13** **Produits dérivés comestibles d'origine végétale**
**Groupe 069 Code littéral du groupe DM**

Groupe 069. Parmi les divers produits dérivés comestibles on trouve un certain nombre de demi-produits entrant dans la fabrication de produits alimentaires comestibles. Certains d'entre eux subissent une nouvelle transformation et ne sont pas consommés tels quels comme aliments ou aliments pour le bétail.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

**N.B.:** Etant donné le grand nombre des produits appartenant à ce groupe, il a fallu recourir à des numéros de code supplémentaires, sans relation avec le produit alimentaire primaire à partir duquel le demi-produit est obtenu. La référence aux numéros de code supplémentaires est fournie avec le produit alimentaire primaire lorsque celui-ci apparaît pour la première fois dans la Classification.

**Groupe 069** **Divers produits dérivés comestibles d'origine végétale**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| DM 1215 | **Beurre de cacao** |
| DM 1 | **Mélasse d'agrumes** |
| DM 596 | **Mélasse de betterave sucrière** |
| DM 659 | **Mélasse de canne à sucre** |
| DM 658 | **Mélasse de sorgho** |
| DM 305 | **Olives traitées** |
| DM 1216 | **Pâte de cacao** |
| DM 715 | **Poudre de cacao** |

Copyrighted material

**Jus de fruits**

Classe D

**Type 13** **Produits dérivés comestibles d'origine végétale**
**Groupe 070 Code littéral du groupe JF**

Les jus de fruits, Groupe 070, sont obtenus par pression de divers fruits mûrs, soit à partir des fruits entiers, soit de la pulpe (Type 1 et légumes-fruits, Groupes 011 et 012). Une petite quantité d'agent(s) de conservation peut être ajoutée aux jus en cours de fabrication. Les jus destinés au commerce international sont souvent préparés sous forme de concentré pour être reconstitués ensuite en vue de la distribution en gros ou au détail, de manière à retrouver approximativement la concentration de jus obtenue à l'origine par pression.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier (non concentré) ou le produit reconstitué à la concentration d'origine.***

**Groupe 070** **Jus de fruits**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| JF 175 | **Jus de fruits** |
| JF 1 | **Jus d'agrumes** |
| JF 341 | **Jus d'ananas** |
| JF 1140 | **Jus de cassis** |
| JF 4 | **Jus d'orange** |
| JF 203 | **Jus de pamplemousse** |
| JF 226 | **Jus de pomme** |
| JF 269 | **Jus de raisin** |
| JF 448 | **Jus de tomate** |

Copyrighted material

**Sous-produits, utilisés pour l'alimentation animale, de la transformation des fruits et légumes**

Classe D

**Type 13** **Produits dérivés comestibles d'origine végétale**
**Groupe 071 Code littéral du groupe AB**

Groupe 071. Les produits appartenant à ce groupe sont des sous-produits de la transformation des fruits et légumes, principalement utilisés en vue de l'alimentation animale soit qu'ils figurent, en l'état, dans la ration des animaux d'élevage, soit qu'ils entrent à titre d'ingrédient dans la fabrication des aliments composés. En règle générale, ces produits sont préparés à l'état sec pour la distribution en gros ou au détail.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier. Les résidus contenus dans les produits "humides" appartenant à ce groupe devraient être exprimés sur la base du "poids sec"; voir l'explication au Groupe 050, Légumineuses fourragères.***

**Groupe 071** **Sous-produits, utilisés pour l'alimentation animale, de la transformation des fruits et légumes**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| AB 1 | **Pulpe d'agrumes sèche**<br>*Citrus* spp. |
| AB 226 | **Marc de pomme sec**<br>*Malus domesticus* Borkhausen |
| AB 269 | **Marc de raisin sec**<br>*Vitis vinifera* L. |
| AB 1201 | **Pulpe humide de betterave sucrière**<br>Les résidus contenus dans la pulpe humide seront exprimés sur la base du poids sec |
| AB 596 | **Pulpe sèche de betterave sucrière**<br>*Beta vulgaris* L., var. *saccharifera*;<br>syn: B. *vulgaris* L., var. *altissima* |

Copyrighted material

**Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine végétale**

Classe D

**Type 14** **Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine végétale**

On entend par "produit alimentaire manufacturé à un seul ingrédient" un "produit alimentaire transformé" qui ne comporte qu'un seul ingrédient identifiable, avec ou sans milieu de couverture ou ingrédients mineurs tels qu'aromatisants, épices ou condiments, et qui est normalement préemballé et prêt à la consommation, avec ou sans cuisson.

**Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine végétale**

Classe D

**Type 15** **Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine végétale**

On entend par "produit alimentaire manufacturé multi-ingrédients" un aliment transformé qui se compose de plusieurs ingrédients principaux.

Les produits alimentaires multi-ingrédients qui comportent des ingrédients d'origine à la fois végétale et animale seront classés avec le type 15 si ce sont le ou les ingrédients d'origine végétale qui prédominent.

**Produits céréaliers manufacturés multi-ingrédients**

Classe D

**Type 15** **Produits manufacturés (multi-ingrédients) d'origine végétale**
**Groupe 078 Code littéral du groupe CP**

Groupe 078. Produits céréaliers manufacturés multi-ingrédients.

Les produits appartenant à ce groupe sont fabriqués à partir de plusieurs ingrédients; toutefois, ce sont les produits dérivés de céréales qui constituent l'ingrédient principal.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au débail.***

**Groupe 078** **Produits céréaliers manufacturés multi-ingrédients**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| CP 179 | **Pain et autres produits céréaliers cuits** |
| CP 1211 | **Pain blanc** |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| CP 1212 | **Pain complet** |
| CP 645 | **Pain de maïs** |
| CP 1250 | **Pain de seigle** |

Copyrighted material

## CLASSE E ALIMENTS TRANSFORMES D'ORIGINE ANIMALE

Pour la définition, voir Classe D.

Classe E

**Type 16 Produits alimentaires secondaires d'origine animale**

On entend par "produit alimentaire secondaire" un "produit alimentaire primaire" qui a subi une transformation simple (ablation de certaines de ses parties, dessication et réduction) ne modifiant pas fondamentalement sa composition ou son identité.

Les produits alimentaires secondaires peuvent subir une nouvelle transformation, ou entrer comme ingrédients dans la fabrication d'aliments, ou être encore directement vendus au consommateur.

Ce type de produit transformé comprend des produits alimentaires primaires transformés d'origine animale qui ont subi une transformation simple, comme c'est le cas pour la viande de mammifères et la chair de volaille, les poissons et autres animaux aquatiques transformés : viande séchée ou poisson séché par exemple.

**Produits carnés et poisson séchés**

Classe E

**Type 16 Produits alimentaires secondaires d'origine animale**
**Groupe 080 Code littéral du groupe MD**

Groupe 080. Les produits carnés et le poisson séchés comprennent les produits carnés naturellement ou artificiellement séchés et les poissons séchés, poissons marins principalement. La plupart des poissons séchés sont séchés naturellement (au vent et au soleil). Pour des raisons de commodité, les autres animaux marins, qu'il s'agisse ou non de poissons ou de crustacés, ont été rattachés à ce groupe.

Le produit entier peut être consommé, soit tel quel soit après transformation (poissons séchés).

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au débail.***

**Groupe 080 Produits carnés et poisson séchés**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| MD 95 | **Viande séchée** (de mammifères autres que les mammifères marins) |
| MD 180 | **Poisson séché** |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| MD 5297 | **Bêche de mer séchée**, voir Holothurie séchée |
| MD 936 | **Flétan séché** |
| MD 1010 | **Holothurie séchée** |
| MD 929 | **Limande séchée** |
| MD 940 | **Lingue séchée** |
| MD 935 | **Merlus séchés** |
| MD 927 | **Morue séchée** |
| MD 120 | **Poissons anadromes/catadromes séchés** |
| MD 125 | **Poissons marins séchés** |
| MD 127 | **Poissons plats séchés**<br>(Voir le Groupe 042, Sous-groupe 0127) |
| MD 126 | **Stockfish (= Morue et poissons du type Morue séchés)**<br>(voir le Groupe 042, Sous-groupe WS 0126) |
| MD 812 | **Viande de bovins séchée** (y compris la viande séchée et fumée) |
| MD 816 | **Viande de cheval séchée** (y compris la viande séchée et fumée) |
| MD 818 | **Viande de porcins séchée** (y compris la viande séchée et fumée) |

Copyrighted material

Classe E

**Type 17 Produits dérivés comestibles d'origine animale**

Les "produits dérivés comestibles" sont des aliments ou des substances comestibles qui, moyennant la mise en oeuvre de procédés physiques, biologiques ou chimiques, sont isolés à partir de produits alimentaires primaires ou de produits agricoles bruts non destinés en l'état à la consommation humaine.

Ce type comprend les graisses transformées (fondues ou extraites, éventuellement raffinées et/ou clarifiées), de mammifères, y compris les mammifères aquatiques, de volaille et d'animaux aquatiques tels que les poissons.

Copyrighted material

**Produits laitiers secondaires**

Classe E

**Type 16** **Produits alimentaires secondaires d'origine animale**
**Groupe 082 Code littéral du groupe LS**

Le Groupe 082, Produits laitiers secondaires, comprend les produits laitiers qui ont subi une transformation simple, telle que le fait de retirer tout ou partie de certains ingrédients, par exemple l'eau, la matière grasse du lait, etc. Le groupe et le produits qu'il comporte ne seront utilisés que pour les pesticides qui ne se retrouvent pas exclusivement ou presque exclusivement dans la matière grasse du lait.

Le système recommandé pour exprimer les LMR à l'égard des pesticides liposolubles présents dans le lait et les produits laitiers est expliqué dans l'introduction de CAC/VOL. XIII-Ed.2. Ce groupe comprend notamment les produits ci-après, tels que définis dans les normes Codex correspondantes, voir CAC/VOL. XVI-Ed.1 (1984). Le numéro de référence de la norme figure entre parenthèses.

Laits en poudre (entiers, écrémés et partiellement écrémés) (Norme A-5 1971); laits concentrés (entiers, écrémés) (Norme A-3 1971); lait écrémé.

Les produits spécifiques seront énumérés dans ce groupe avec leur numéro de code, s'il y a lieu.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

**Crustacés transformés**

Classe E

**Type 17** **Produits dérivés comestibles d'origine animale**
**Groupe 084 Code littéral du groupe SC**

Groupe 084, Crustacés transformés. Le plus souvent, les crustacés subissent une certaine transformation avant d'entrer dans les circuits du commerce national ou international.

Les crabes, les langoustes, les langoustines ou les crevettes sont généralement cuits directement après la capture. Par la suite, ils sont soit congelés avec ou sans la carapace, à moins que la chair sans la carapace ne soit mise en conserve, avec ou sans milieu de couverture. Ce dernier pourra se composer d'eau, de sel, de jus de citron et de sucres.

Les crevettes peuvent aussi être "blanchies", puis congelées.

Copyrighted material

Selon les normes Codex applicables, à savoir 92-1981 et 95-1981, "cuites" signifie chauffées pendant un laps de temps propre à porter le centre thermique des crevettes à une température suffisante pour coaguler les protéines et "blanchies" chauffées pendant un laps de temps propre à porter la surface du produit à une température suffisante pour coaguler les protéines à la surface, mais non au centre thermique.

Les produits cuits sont en général immédiatement congelés après la cuisson, à moins que cette dernière ne soit comprise dans le processus d'appertisation.

La mention "cuites" figurant après le nom du produit peut se rapporter à l'un quelconque des procédés cités plus haut à l'exception des crevettes blanchies et congelées.

Le produit entier, sans la carapace, peut être consommé.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier (surtout lorsqu'il s'agit d'espèces de petite taille) ou la chair cuite sans la carapace telle que préparée en vue de la distribution en gros ou au détail.***

Pour la description des produits et les noms scientifiques de familles ou d'espèces, voir le Groupe 045, Crustacés.

**Groupe 084** **Crustacés transformés**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| SC 143 | **Crustacés cuits** |
| SC 144 | **Crustacés d'eau douce cuits** |
| SC 145 | **Crustacés marins cuits** |
| SC 146 | **Chair de crabe cuite** |
| SC 977 | **Crevettes d'eau douce cuites** |
| SC 1220 | **Crevettes grises ou roses blanchies** |
| SC 979 | **Crevettes grises ou roses cuites** |
| SC 976 | **Ecrevisses d'eau douce cuites** |
| SC 978 | **Homards (y compris la chair de homard) cuits** |

Copyrighted material

**Graisses animales traitées**

Classe E

**Type 17** **Produits dérivés comestibles d'origine animale**
**Groupe 085 Code littéral du groupe FA**

Le Groupe 085, Graisses animales traitées, comprend les graisses fondues ou extraites (éventuellement raffinées et/ou clarifiées) provenant de mammifères aquatiques et terrestres, de la volaille, ainsi que les graisses et les huiles de poisson.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail.***

**Groupe 085** **Graisses animales traitées**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| FA 96 | **Suif et saindoux de bovins, de caprins, de cheval, de porcins et d'ovins** (le saindoux ne concerne que les porcins) |
| FA 111 | **Graisses de volaille traitées** |
| FA 841 | **Graisse de canard traitée**<br>*Anas platyrhynchos* L.; autres *Anas* spp. |
| FA 848 | **Graisse de dinde traitée**<br>*Meleagris gallopavo* L. |
| FA 842 | **Graisse d'oie traitée**<br>*Anser anser* L.; autres *Anser* spp. |
| FA 840 | **Graisse de poulet traitée**<br>*Gallus gallus* L.; autres *Gallus* spp. |
| FA 972 | **Lard de baleine traité** |
| FA 142 | **Lard traité de baleines, de dauphins et de phoques** |
| FA 818 | **Saindoux** (de porcins)<br>notamment *Sus domesticus* Erxleben; autres *Sus* spp. et ssp. |
| FA 812 | **Suif de bovins** (y compris le suif raffiné)<br>*Bos taurus* L.;<br>voir également le Groupe 030, No MM 0812 |

Copyrighted material

| | |
|---|---|
| FA 810 | **Suif de buffle**<br>Bubalis bubalis *L.;*<br>Syncerus *caffer Sparrman*<br>Bison bison *L.* |
| FA 814 | **Suif de caprins**<br>*Crapa hircus* L.; autres *Crapa* spp. |
| FA 816 | **Suif de cheval**<br>*Equus caballus* L. |
| FA 811 | **Suif de dromadaire**<br>*Camelus bactrianus* L.; C. *dromedarius* L.;<br>*Lama glama* L.; L. *pacos* L. |
| FA 822 | **Suif d'ovins**<br>*Ovis aries* L.; autres *Ovis* spp. |

Copyrighted material

**Matières grasses du lait**

Classe E

**Type 17** **Produits dérivés comestibles d'origine animale**
**Groupe 086 Code littéral du groupe FM**

Groupe 086. Les matières grasses du lait sont les graisses provenant du lait de divers mammifères.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

**Groupe 086** **Matières grasses du lait**

| Numéro de code | Produit |
|---|---|
| FM 183 | **Matières grasses du lait**<br>(du lait de bufflonne, de chamelle, de bovins, de caprins ou d'ovins) |
| FM 812 | **Matière grasse du lait de bovins**<br>*Bos taurus* L.; voir aussi le Groupe 030 No ML 0812 |
| FM 810 | **Matière grasse du lait de bufflonne**<br>*Bubalis, bubalis* L.;<br>*Syncerus* caffer Sparrman: *Bison bison* L. |
| FM 814 | **Matière grasse du lait de caprins**<br>*Capra hircus* L., autres *Capra* spp. |
| FM 811 | **Matière grasse du lait de chamelle**<br>*Camelus bactrianus* L. C. *dromedarius* L.;<br>*Lama glama* L.; L. *pacos* L. |
| FM 822 | **Matière grasse du lait d'ovins**<br>*Ovis aries* L.; autres *Ovis* spp. |

Copyrighted material

**Groupe 087** **Produits laitiers dérivés**

Classe E

**Type 17** **Produits dérivés comestibles d'origine animale**
**Groupe 087 Code littéral du groupe LD**

Le Groupe 087 comprend des produits alimentaires ou des substances comestibles tirés du produit alimentaire primaire constitué par le lait des bovins, ou le lait d'autres mammifères, moyennant des procédés physiques, biologiques et chimiques. Ce groupe et les produits qu'il comporte ne seront utilisés s'il y a lieu que pour les pesticides qui ne se retrouvent pas exclusivement ou presque exclusivement dans la matière grasse du lait. Pour plus d'explications, voir le Groupe 082.

Ce groupe comprend notamment les produits alimentaires ci-après, tels que définis dans les normes Codex applicables, voir CAC/VOL. XXI, Ed-1 (1984): le beurre, le beurre de lactosérum, relevant l'un et l'autre de la norme A-1 (1971), la graisse de beurre, la graisse de beurre anhydre, relevant de la norme A-2 (1973); la crème, norme A-9 (1976); les crèmes en poudre (demi-crème, poudre riche en matières grasses), norme A-10 (1971); la caséine acide alimentaire, norme A-12 (1976); les caséinates alimentaires, norme A-13 (1976).

Les produits spécifiques seront énumérés dans ce groupe avec leur numéro de code, s'il y a lieu.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier.***

Copyrighted material

**Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale**

Classe E

**Type 18** **Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale**

On entend par "produit alimentaire manufacturé à un seul ingrédient" un produit alimentaire transformé qui ne comporte qu'un seul ingrédient identifiable, avec ou sans milieu de couverture ou ingrédients mineurs tels qu'aromatisants, épices et condiments, et qui est normalement préemballé et prêt à la consommation, avec ou sans cuisson.

**Groupe 090** **Produits laitiers manufacturés (à un seul ingrédient)**

Classe E

**Type 18** **Produits laitiers manufacturés (à un seul ingrédient)**
**Groupe 090 Code littéral du groupe LI**

Le Groupe 090 et les produits qu'il comporte ne seront utilisés, s'il y a lieu, que pour les pesticides qui ne se retrouvent pas exclusivement ou presque exclusivement dans la matière grasse du lait. Pour plus d'explications, voir le Groupe 082.

Ce groupe comprend notamment les produits ci-après, tels que définis dans les normes Codex applicables (indiquées entre parenthèses): Yaourt (norme Codex A-11(a) 1975); Fromages nommément désignés (norme Codex A-6 1978 et norme C-1 (1966-1978).

Les produits spécifiques seront énumérés dans ce groupe avec leur numéro de code, s'il y a lieu.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail.***

Copyrighted material

**Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine animale**

Classe E

**Type 19 Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine animale**

On entend par "produit alimentaire manufacturé multi-ingrédients" un aliment transformé comprenant plusieurs ingrédients principaux.

Un produit alimentaire multi-ingrédients se composant d'ingrédients d'origine à la fois animale et végétale figurera dans ce type si ce sont le ou les ingrédients d'origine animale qui prédominent.

**Groupe 092 Produits laitiers manufacturés (multi-ingrédients)**

Classe E

**Type 19 Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine animale**
**Groupe 092 Code littéral du groupe LM**

Le Groupe 092 et les produits qu'il comporte ne seront utilisés dans la classification, s'il y a lieu, que pour les pesticides qui ne se retrouvent pas exclusivement ou presque exclusivement dans la matière grasse du lait. Pour plus d'explications, voir le Groupe 082.

Ce groupe comprend notamment les produits ci-après, tels que définis dans les normes Codex applicables, voir CAC/VOL. XVI, Ed-1 (1984); Fromages fondus et fromages fondus pour tartines, normes Codex A-8(a) et A-8(b) (1978); Préparations à base de fromage fondu, norme A-8(c) (1978); Yaourts aromatisés, norme A-11(b) (1976); Lait concentré sucré, norme A-4 (1971).

Les produits spécifiques seront énumérés dans ce groupe avec leur numéro de code, s'il y a lieu.

Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée): ***Le produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail.***

Copyrighted material

## BIBLIOGRAPHIE

Outre plusieurs manuels et guides taxonomiques traitant des différentes familles botaniques et zoologiques, les ouvrages de référence ci-après ont été notamment consultés.

Australia, Dept. of Primary Industry, 1981
Definitions and Classification of Food and Food Groups,
Document PB 413
Australian Government Publishing Service, Canberra

Bailey, L.A., 1958, The Standard Cyclopedia of Horticulture,
2nd edition, 17th printing 3 vols.
The MacMillan Co., New York

CIBA-GEIGY, 1975 CITRUS, Häfliger E., Ed. Technical Monograph No. 4.
CIBA-GEIGY Agrochemicals, Bâle, Suisse 1-88

Commission du Codex Alimentarius
C.A.C. 1981a Normes Codex pour les fruits et légumes traités et les champignons comestibles
CAC/Vol. II - Ed. 1
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Rome

Commission du Codex Alimentarius
C.A.C. 1981b Normes Codex pour les produits traités à base de viande et de chair de volaille et pour les soupes et bouillons
CAC/Vol. IV - Ed. 1
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Rome

Commission du Codex Alimentarius
C.A.C. 1981c Normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche,
CAC/Vol. V - Ed. 1
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Rome

Commission du Codex Alimentarius
C.A.C. 1981d Normes Codex pour les produits cacaotés et le chocolat
CAC/Vol. VII - Ed. 1
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Rome

Commission du Codex Alimentarius
C.A.C. 1981e Normes Codex pour les fruits et légumes surgelés
CAC/Vol. VIII - Ed. 1
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Rome

Copyrighted material

Commission du Codex Alimentarius
C.A.C. 1984 Code de principes concernant le lait et les produits laitiers,
8ème édition. Normes internationales pour les produits laitiers et normes internationales individuelles pour les fromages
CAC/Vol. XVI, Ed - 1.

Commission du Codex Alimentarius
C.A.C./RCP7-1974 (1975) Système international recommandé pour la description des carcasses d'espèces bovines et porcines et Description internationale recommandée des méthodes de découpe des unités commerciales de boeuf, de veau, d'agneau et de mouton, et de porc faisant l'objet d'un commerce international
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Rome

FAO 1981, Annuaire des statistiques de la pêche, Vol. 50 et 58
1984 FAO, Série Pêches No 16 et 25
FAO Statistiques Séries No 38 et 65, FAO, Rome

FAO Agris 1979, Codebook Agris Terminology and Codes
FAO, Rome (voir aussi Prince-Perciballi 1983)

FAO 1983 Végétaux et produits végétaux Bulletin de terminologie FAO 25/1
pp. 1-328

Göhl, R., 1981, Les aliments du bétail sous les tropiques
Collection FAO : Production et santé animales No 12
FAO, Rome

Magness, J.R., Markle, G.M., et Compton, C.C., 1971
Food and Feed Crops of the United States I.R. Bulletin
No. 1
New Jersey Agr. Exp. Sta. College of Agriculture and Environmental Sciences, Rutgers University, The State University of New Jersey, New Brunswick

Mason, I.L., 1984, Evolution of Domesticated Animals
Longman, Londres, New York

Prince-Perciballi, I., 1983, Agris/Caris Categorization
Scheme FAO/Agris - 3 (Rev. 4)

Pursglove, J.W., 1957-1988
Tropical Crops Dicotyledons 1-719
Tropical Crops Monocotyledons 1-607
Longman, Londres (Royaume-Uni)

Reuther, W., Webber, H.J., et Batchelor, L.D. Eds. 1967
The Citrus Industry Vol. 1 Revised Edition
University of California, Division of Agricultural Sciences

Copyrighted material

Sánchez - Monge et Parellade, E., 1980
Dicionario de Plantas Agrícolas
Ministerio de Agricultura, Servicio de Publicaciones Agrarias pp. 1-328

Tanaka, T., 1976, Tanaka's Cyclopedia of Edible Plants of the World:
Nakao S., Ed. Keigako Publishing Co., Tokyo (Japon)

Terrel, E.E. 1977
A checklist of names for 3000 vascular plants of economic importance. Agricultural Handbook No. 505 Agricultural Research Service USDA, Washington, D.C.

Tidbury, C.E., 1983, CAB Thesaurus Vol. 1 (A-1)
Commonwealth Agricultural Bureaux, Slough, Angleterre

USA 1983, Code of Federal Regulations
Title 40 Protection of the Environment Part 18, par. 180, 134.
Tests on the amounts of residues remaining
Federal Register, Special Edition

Westphal, E., 1982, Tropical Pulses
Agricultural University Wageningen, Pays-Bas.
Laboratory of Tropical Plant-breeding

Zeven, A.C., et de Wet, J.M.J., 1982
Dictionary of Cultivated Plants and Their Region of Diversity
Pudoc, Centre for Agricultural Publishing and Documentation, Wageningen, Pays-Bas.

Copyrighted material

# SECTION 3

# METHODES D'ECHANTILLONNAGE RECOMMANDEES POUR LA DETERMINATION DES RESIDUS DE PESTICIDES

Copyrighted material

# METHODES D'ECHANTILLONNAGE RECOMMANDEES POUR LA DETERMINATION DES RESIDUS DE PESTICIDES

## INTRODUCTION

Cette section contient deux méthodes d'échantillonnage recommandées pour les produits d'alimentation humaine et animale, pour la détermination des teneurs en résidus de pesticides. La première méthode recommandée couvre tous les produits à l'exception des produits à base de viande et de chair de volaille. La seconde vise ces produits seulement. Cette différence dans les procédures d'échantillonnage correspond à la façon dont les LMR Codex sont fixées pour ces produits; cette question est analysée ci-dessous.

## BASE DU PRINCIPE D'ECHANTILLONNAGE

L'échantillonnage aux fins de contrôle doit être en harmonie avec les principes appliqués pour la fixation de la LMR et doit être adapté à l'examen des lots commerciaux.

Les LMR sont établies à partir de données de résidus obtenues lors d'essais de terrain au cours desquels des animaux sont traités ou exposés au pesticide, conformément aux bonnes pratiques agricoles (BPA). Dans ces expériences, divers tissus comestibles provenant d'un seul animal sont analysés séparément, sauf lorsqu'il faut rassembler des tissus provenant de plusieurs animaux pour obtenir un échantillon de taille adéquate pour l'analyse (par exemple, organes de volaille). La Réunion conjointe sur les résidus de pesticides (JMPR) évalue les données de résidus et recommande une LMR qui tient compte des BPA nationales; elle ne doit pas être dépassée dans tout animal mis sur le marché et destiné à la consommation humaine.

Pour la plupart des autres produits, y compris les oeufs et le lait, l'échantillonnage recommandé pour les essais de terrain comprend la collecte d'un échantillon en vrac constitué de plusieurs échantillons primaires regroupés pour obtenir l'échantillon final. L'échantillon final, ou une partie représentative, est alors analysé. La JMPR évalue ces données de résidus (à savoir, les données concernant les échantillons finals) et recommande une LMR compatible avec les BPA qui ne doit pas être dépassée dans le produit agricole brut au moment de sa commercialisation.

Ainsi, le principe selon lequel une LMR valable pour les produits à base de viande et de chair de volaille s'applique à la concentration de résidus relevée dans des échantillons primaires, tandis que la LMR pour la plupart des autres produits s'applique à la concentration de résidus relevée dans un "échantillon final", est en harmonie avec l'évaluation des données pratiquée par la JMPR en vue de recommander des LMR au Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

## COMPATIBILITE AVEC LES PROGRAMMES NATIONAUX DE CONTROLE DES RESIDUS

Il est important de souligner que pour un contrôle efficace de la présense de résidus dans les produits à base de viande et de chair de volaille destinés à l'exportation, il faut procéder à l'échantillonnage au moment de l'abattage, avant que le produit ne soit conditionné ou soumis à un nouveau traitement en vue de sa commercialisation. Ce n'est qu'à l'abattoir que l'on trouvera toujours les tissus voulus, frais, permettant de déterminer la présence de résidus. Il est aussi plus probable que l'échantillonnage portera sur des animaux élevé dans des conditions analogues, c'est-à-dire ayant été exposés de manière uniforme à un pesticide, ce qui permettra d'extrapoler les

Copyrighted material

conclusions à une population plus nombreuse. L'échantillonnage aux points d'importation des produits carnés doit être conduit aux fins d'une garantie de qualité, et pour surveiller l'efficacité du programme national de contrôle des résidus d'un pays membre; il ne saurait être considéré comme le moyen le plus efficace de contrôler la présence de résidus de pesticides.

Bien que le Codex s'intéresse à l'examen des produits entrant dans le commerce international (c'est-à-dire à l'échantillonnage aux fins de contrôle par un pays importateur), il est souhaitable que les recommandations du Codex reposent sur les mêmes principes que les programmes de contrôle nationaux et soient utilisables dans les pays. Cette compatibilité au niveau de l'échantillonnage permet d'éviter le dilemme qui se pose à certains pays lorsque la loi impose que la même norme soit appliquée aux produits locaux et aux produits importés.

Dans de nombreux pays, les échantillons pour la détermination des résidus sont prélevés sur les animaux au moment de l'abattage; en présence de résidus interdits, on en recherche l'origine, on applique une quarantaine ou d'autres méthodes visant à empêcher la commercialisation d'autres animaux jusqu'à ce que les essais indiquent que le problème qui avait été décelé ne se pose plus. Ces programmes de contrôle sont très efficaces et reposent sur l'examen d'échantillons primaires. L'adoption du principe qui consiste à appliquer la LMR Codex à un échantillon primaire permet une application uniforme des LMR par les pays exportateurs qui effectuent ces programmes d'essais et par le pays importateur. Cette uniformité est particulièrement importante pour des pays qui acceptent des produits carnés importés en se fondant en partie sur une évaluation de l'efficacité du contrôle des résidus et des programmes d'essais effectués par le pays exportateur.

## APPLICATION DU PRINCIPE D'ECHANTILLONNAGE

Dans les deux méthodes d'échantillonnage recommandées, un lot est défini comme "une quantité identifiable de marchandises livrées en une seule fois, ayant - du moins à la connaissance du fonctionnaire responsable - des propriétés communes ou des caractéristiques uniformes telles que même origine, même variété, même fournisseur, même emballeur, même type de conditionnement ou même marque". Le responsable de l'échantillonnage doit décider, à partir des informations dont il dispose, à quelle quantité de produit correspond un lot. Toutefois, en l'absence de codes de producteur, on considère souvent qu'une livraison équivaut à un lot, même si elle comprend des produits provenant d'animaux élevés en des lieux différents dans des conditions non uniformes d'exposition aux pesticides.

Si on applique les principes d'échantillonnage recommandés, un lot est conforme à la LMR si a) l'échantillon final (constitué d'une association d'échantillons primaires) de produits autres que les produits à base de viande et de chair de volaille ne contient pas de résidu à une concentration supérieure à la LMR, ou si b) aucun des échantillons primaires de produits à base de viande et de chair de volaille soumis à l'analyse ne contient une concentration de résidu supérieure à la LMR. Si une partie seulement des échantillons primaires est conforme à la LMR, cela montre que certaines unités du "lot" ont été exposées au pesticide dans des conditions ne correspondant pas aux BPA. Un tel "lot" serait en fait un mélange de produits contaminés et non contaminés. Même si l'on peut envisager d'isoler, par fractionnements et essais supplémentaires, des éléments conformes à la LMR, on ne peut demander à un pays importateur d'assumer cette tâche.

Copyrighted material

Plan d'échantillonnage

Il est recommandé lors de l'examen de lots d'adopter une méthode et un niveau d'échantillonnage différents lorsqu'on soupçonne que la denrée n'est pas conforme à la LMR (lots "suspects") et lorsqu'il n'y a pas de raison particulière de croire que la denrée n'est pas conforme à la LMR (lots "non suspects"). Un lot peut être "suspect" par exemple, parce qu'il provient d'une source ayant déjà dépassé les LMR, lorsqu'il y a des indices qu'une contamination a pu se produire pendant le transport, lorsque l'inspection d'animaux vivants importés pour abattage révèle des symptômes de toxicose, ou lorsque l'inspecteur dispose d'autres informations.

Echantillonnage des lots non suspects

Un programme d'échantillonnage aléatoire à base statistique est recommandé pour les lots non suspects: cela consiste en général à prélever des échantillons primaires sur de nombreux lots tout au long de l'année avec un minimum d'échantillonnage au sein d'un même lot. Des exemples sont étudiés ci-après:

a. Echantillonnage aléatoire stratifié

Les échantillons sont obtenus en divisant les éléments d'une population en groupes non chevauchants, appelés strates, et en prélevant des échantillons dans chaque strate selon un plan aléatoire simple. Les pays, ou les régions géographiques, sont des strates naturelles car les pratiques agricoles ont toute chance de présenter une certaine uniformité, ainsi que les produits qui y sont fabriqués. Il est également courant de stratifier dans le temps (par exemple mois, trimestre) par souci de commodité et d'utilisation efficace des ressources, et pour détecter les variations saisonnières. On utilise des tableaux de nombres aléatoires ou des procédures équivalentes pour assurer le caractère aléatoire de cet échantillonnage. Toutefois, même avec un réseau informatisé, les critères d'échantillonnage aléatoire simple sont difficiles à appliquer de façon mécanique lorsque des produits doivent être échantillonnés en de nombreux points différents sur une longue période.

b. Echantillonnage systématique

L'échantillonnage systématique consiste par exemple à prélever un échantillon tous les "x" kg de produits importés d'un pays donné. Cette méthode est pratique si l'on dispose d'informations fiables sur les volumes de produits qui permettent de déterminer l'intervalle d'échantillonnage qui donnera le nombre voulu d'échantillons par mois ou par an. On peut aussi prélever systématiquement des échantillons à intervalles réguliers dans le temps ou selon le nombre d'expéditions. Comme l'échantillonnage systématique peut donner lieu à des fraudes si le système est prévisible, il est conseillé d'introduire un élément aléatoire sur le point d'insertion de l'intervalle d'échantillonnage.

c. Echantillonnage dirigé en fonction de l'hypothèse la moins favorable

Ce plan est utile lorsqu'on peut identifier un groupe de population susceptible d'être plus vulnérable. Par exemple, une catégorie de production animale ou de produits originaires de certaines régions peut faire l'objet d'un échantillonnage aléatoire à une époque où les pratiques agricoles privilégient l'emploi de certains produits chimiques.

Copyrighted material

Ces plans donnent une méthode pour tester les produits importés afin d'identifier les types de produits et les sources non conformes aux LMR Codex et pour lesquels il faut donc procéder à un examen plus intensif lors des futures livraisons ou à une enquête si le lot d'origine peut être retrouvé. En outre, certains plans permettent parfois d'évaluer dans quelle mesure les produits importés dans leur ensemble sont conformes aux LMR Codex. Le Tableau 1 ci-dessous fournit des informations statistiques permettant de choisir le nombre d'échantillons que les autorités nationales pourront examiner, compte tenu des ressources dont elles disposent, pour des essais systématiques de conformité aux LMR Codex.

TABLEAU 1

Nombre d'échantillons nécessaires pour détecter au moins une infraction avec des probabilités prédéfinies (c'est-à-dire, 90, 95 et 99 pour cent) dans une population dont le taux d'incidence des infractions est connu.

| Incidence des infractions (%) dans une population | Nombre minimum d'échantillons ($n_o$) nécessaires pour détecter une infraction avec un taux de confiance de: | | |
|---|---|---|---|
| | 90% | 95% | 99% |
| 35 | 6 | 7 | 11 |
| 30 | 7 | 9 | 13 |
| 25 | 9 | 11 | 17 |
| 20 | 11 | 14 | 21 |
| 15 | 15 | 19 | 29 |
| 10 | 22 | 29 | 44 |
| 5 | 45 | 59 | 90 |
| 1 | 230 | 299 | 459 |
| .5 | 460 | 598 | 919 |
| .1 | 2302 | 2995 | 4603 |

Le nombre d'échantillons primaires ne dépend pas de la taille de la population, sauf lorsque le nombre d'échantillons indiqué dans le tableau est supérieur à environ 10 pour cent de la population. La formule suivante peut être utilisée pour ajuster les valeurs du tableau correspondant au nombre minimum d'échantillons ($n_o$) et calculer le nombre minimum requis d'échantillons primaires (n) pour un lot (N) d'une taille donnée:[1]

$$n = \frac{n_o}{1 + (n_o - 1)/N}$$

[1] *Cochran, William G., Sampling Techniques, 2nd Ed., 1963, pp. 74-75, John Wiley and Sons, Inc.*

Copyrighted material

Echantillonnage des lots suspects

Il est recommandé d'analyser au moins 6 et en général 30 échantillons primaires au maximum dans un lot suspect. Six serait un chiffre approprié, par exemple, si la contamination supposée a vraisemblablement touché tout le lot, ou lorsque le point de contamination probable (par exemple contamination de surface) est facile à identifier. Le Tableau 1 fournit des informations statistiques qui peuvent être utiles pour le choix du nombre d'échantillons à analyser dans une situation donnée. L'harmonisation internationale des procédures de contrôle ne dépend pas du nombre d'échantillons primaires analysés car la LMR est appliquée à chaque échantillon primaire. Toutefois, comme indiqué au Tableau 1, plus le nombre d'échantillons prélevés est grand, plus on a de chances de détecter un produit non conforme.

Copyrighted material

# METHODE D'ECHANTILLONNAGE RECOMMANDEE POUR LA DETERMINATION DES RESIDUS DE PESTICIDES DANS LES PRODUITS AUTRES QUE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

## 1. OBJECTIF

Pour examiner un lot en vue de déterminer s'il est conforme aux limites maximales Codex pour les résidus de pesticides, il est nécessaire de prélever un échantillon représentatif aux fins d'analyse. La procédure d'échantillonnage a pour objet d'obtenir un échantillon final représentatif du lot, de façon à déterminer sa teneur moyenne en résidus de pesticides. L'échantillon final est jugé représentatif du lot quand le mode opératoire décrit ci-après a été suivi. La limite maximale Codex de résidus s'applique à l'échantillon final.

## 2. DEFINITIONS

### 2.1 Lot [1]

Quantité identifiable de marchandises livrées en une seule fois, ayant - du moins à la connaissance de l'analyste - des propriétés communes ou des caractéristiques uniformes telles que même origine, même variété, même fournisseur, même emballeur, même type de conditionnement ou même marque. Plusieurs lots peuvent constituer une livraison.

### 2.2 Livraison

Quantité de marchandises couverte par un seul bulletin de livraison ou document d'expédition. Des lots faisant partie de la même livraison peuvent être livrés à des moments différents et peuvent renfermer des quantités différentes de résidus de pesticides.

### 2.3 Echantillon primaire

Quantité de produits prélevée en un seul endroit du lot.

### 2.4 Echantillon en vrac

Total combiné de tous les échantillons primaires prélevés dans le même lot.

### 2.5 Echantillon final

Echantillon en vrac ou partie représentative de l'échantillon en vrac utilisée à des fins de contrôle.

### 2.6 Echantillon de laboratoire

Echantillon destiné au laboratoire. L'échantillon final peut être utilisé intégralement ou divisé en fractions représentatives (échantillon de laboratoire), si la législation nationale l'exige.

---

[1] *L'identification d'un lot sera grandement facilitée par l'emploi des codes de l'exploitant et de l'emballeur.*

Copyrighted material

## 3. EMPLOI D'ECHANTILLONNEURS AGREES

Les échantillons doivent être prélevés par des fonctionnaires agréés par les autorités compétentes.

## 4. METHODE D'ECHANTILLONNAGE

### 4.1 Produit à échantillonner

Chaque lot à examiner doit être échantillonné séparément.

### 4.2 Précautions à prendre

Lors du prélèvement des échantillons primaires et au cours de toutes les opérations consécutives, il faut prendre soin d'éviter la contamination des échantillons ou toute autre altération qui risquerait d'influer de façon fâcheuse sur la quantité de résidus ou les dosages analytiques ou qui empêcherait l'échantillon de laboratoire d'être représentatif de l'échantillon en vrac.

### 4.3 Echantillons primaires

Dans la mesure du possible, les échantillons primaires devraient être prélevés uniformément dans le lot. Toute exception à la règle doit être signalée (voir par. 7). Les échantillons primaires devraient être autant que possible de dimension semblable et leur total combiné (échantillon en vrac) ne doit pas être inférieur à la quantité nécessaire pour l'échantillon final, compte tenu de l'éventualité d'un fractionnement ultérieur et du prélèvement d'échantillons de laboratoire appropriés. Le nombre minimum d'échantillons primaires à prélever est indiqué dans le tableau ci-dessous:

| Poids du lot en kilogrammes | Nombre minimum d'échantillons primaires à prélever |
|---|---|
| < 50 | 3 |
| 51 - 500 | 5 |
| 501 - 2 000 | 10 |
| > 2 000 (*) | 15 |

(*) Pour les céréales complètes et autres marchandises expédiées en vrac, il existe d'autres méthodes d'échantillonnage bien établies, que l'on peut utiliser à condition de le signaler (voir par. 7) et à condition que les quantités minimales indiquées au par. 4.6.4 soient atteintes.

Copyrighted material

Pour les produits transformés en boîtes, bouteilles, paquets ou autres petits récipients, et notamment quand l'échantillonneur ignore le poids du lot, le plan d'échantillonnage ci-après peut être suivi:

| Nombre de boîtes, paquets ou récipients dans le lot | Nombre minimum d'échantillons primaires à prélever |
|---|---|
| 1 - 25 | 1 |
| 26 - 100 | 5 |
| 101 - 250 | 10 |
| > 250 | 15 |

Pour les lots homogènes, on obtient un échantillon pleinement représentatif de l'ensemble en effectuant un seul prélèvement.

4.4 Préparation de l'échantillon en vrac

L'échantillon en vrac est obtenu par rassemblement et mélange des échantillons primaires.

4.5 Préparation de l'échantillon final

4.5.1 L'échantillon en vrac devrait, si possible, constituer l'échantillon final.

4.5.2 Si l'échantillon en vrac est trop grand, on peut obtenir à partir de celui-ci l'échantillon final en appliquant une méthode appropriée de réduction. Toutefois, au cours de ce procédé, les fruits et légumes ne doivent pas être coupés ou divisés.

4.6 Préparation de l'échantillon de laboratoire

4.6.1 L'échantillon final devrait être soumis, si possible, au laboratoire aux fins d'analyse.

4.6.2 Si l'échantillon final est trop grand pour être soumis au laboratoire, il est nécessaire de préparer un sous-échantillon représentatif.

4.6.3 La législation nationale peut exiger que l'échantillon final soit subdivisé en deux ou plusieurs fractions pour effectuer des analyses distinctes. Chaque fraction doit être représentative de l'échantillon final. Les précautions indiquées au paragraphe 4.2 doivent être observées.

4.6.4 La quantité minimale de produit à soumettre au laboratoire, c'est-à-dire la dimention de l'échantillon de laboratoire, s'établit comme suit:

Copyrighted material

| Produit | Exemples | Quantités minimales |
|---|---|---|
| Produits petits ou légers poids unitaire maximum: 25 g environ | baies }<br>pois }<br>olives }<br>persil } | 1 kg |
| Produits de taille moyenne, poids unitaire situé généralement entre 25 g et 250 g | pommes }<br>oranges }<br>carottes }<br>pommes de terre } | 1 kg<br>(au moins 10 unités) |
| Produits de grande dimension, poids unitaire supérieur à 250 g | choux }<br>melons }<br>concombres } | 2 kg<br>(au moins 5 unités) |
| Produits laitiers | lait entier }<br>fromage }<br>beurre }<br>crème } | 0,5 kg |
| Oeufs | ----- | 0,5 kg<br>(10 unités, si entiers) |
| Graisse, poisson et autres produits de la pêche et produits animaux | ----- | 1 kg |
| Huiles et graisses | huile de coton }<br>margarine } | 0,5 kg |
| Céréales et produits céréaliers | ----- | 1 kg |

## 5. EMBALLAGE ET EXPEDITION DES ECHANTILLONS DE LABORATOIRE

L'échantillon de laboratoire doit être placé dans un récipient propre, chimiquement inerte, offrant une protection suffisante contre la contamination extérieure et contre les détériorations en cours de transport. Il faut ensuite sceller le récipient de manière à pouvoir déceler s'il a été ouvert sans autorisation, et l'envoyer le plus rapidement possible au laboratoire après avoir pris toutes les précautions nécessaires pour éviter fuite ou détérioration; par exemple, les denrées surgelées devraient être maintenues en l'état, les échantillons périssables devraient être refroidis ou congelés.

## 6. NOTE D'ACCOMPAGNEMENT

Chaque échantillon de laboratoire doit être correctement identifié et accompagné d'une note indiquant la nature et l'origine de l'échantillon, la date et le lieu du prélèvement, ainsi que tout renseignement complémentaire pouvant être utile à l'analyste.

Copyrighted material

## 7. DEROGATIONS A LA PROCEDURE D'ECHANTILLONNAGE RECOMMANDEE

Si, pour une raison quelconque, on s'est écarté de la procédure recommandée, notamment en ce qui concerne le paragraphe 4, une description détaillée de la méthode suivie doit être donnée dans la note d'accompagnement (voir par. 6).

Copyrighted material

# METHODE D'ECHANTILLONNAGE RECOMMANDEE POUR LA DETERMINATION DES RESIDUS DE PESTICIDES DANS LES PRODUITS A BASE DE VIANDE ET DE CHAIR DE VOLAILLE

## 1. OBJECTIF

Fournir des instructions pour l'échantillonnage d'un lot de produits à base de viande et de chair de volaille afin de déterminer, aux fins de contrôle, s'il est conforme aux limites maximales Codex pour les résidus (LMR).

## 2. DEFINITIONS

2.1 Lot [1]

Quantité identifiable d'aliment livrée en une seule fois, ayant - du moins à la connaissance du responsable de l'échantillonnage - des caractéristiques communes telles que même origine, même variété, même emballeur ou expéditeur, même type de conditionnement ou même marque. Plusieurs lots peuvent constituer une livraison.

2.2 Livraison

Quantité d'aliments couverte par un seul document d'expédition du fournisseur. Des lots de la même livraison peuvent être livrés à des moments différents et avoir des origines différentes.

2.3 Echantillon primaire

Quantité d'aliments prélevée sur un seul animal ou en un seul endroit du lot. Lorsqu'un seul endroit ne fournit pas une quantité de produit suffisante pour l'analyse, des échantillons prélevés sur plusieurs animaux ou endroits sont combinés pour constituer l'échantillon primaire (par exemple, organes de volaille).

2.4 Echantillon de laboratoire

Echantillon destiné au laboratoire. L'échantillon primaire peut être utilisé intégralement pour l'analyse, ou bien il peut être divisé en fractions représentatives (échantillons de laboratoire) si la législation nationale l'exige.

## 3. PRODUITS AUXQUELS S'APPLIQUENT LES DIRECTIVES

Les désignations de produits énumérées en 3.1 et 3.2 sont conformes à la Classification Codex des produits figurant à la Section 2 de ce Volume et aux descriptions correspondantes, à l'exception des catégories définies ci-après.

---

1 *L'identification d'un lot sera grandement facilitée par l'emploi des codes de l'exploitant et de l'emballeur.*

Copyrighted material

3.1 Extraits de la Classe B: Produits alimentaires primaires d'origine animale

Type 06 Produits de mammifères

N° 030 viandes de mammifères
N° 031 graisse de mammifères
N° 032 abats comestibles de mammifères

Type 07 Produits à base de volaille

N° 036 chairs de volaille
N° 037 graisses de volaille
N° 038 abats comestibles de volaille

3.2 Extraits de la Classe E: Produits transformés d'origine animale obtenus exclusivement à partir d'aliments primaires N° 030, 032, 036 et 038.

Type 16 - Produits secondaires

Type 18 - Produits transformés (ingrédient unique) dans récipient ou taille unitaire d'au moins un kilogramme

Type 19 - Produits transformés (ingrédients multiples) dans récipient ou taille unitaire d'eau moins un kilogramme.

## 4. PRINCIPE APPLIQUE

La LMR s'applique à la concentration de résidu relevée dans chaque échantillon primaire prélevé sur un lot aux fins de contrôle. Un lot est conforme à une LMR Codex lorsqu'aucun des échantillons primaires ne contient une concentration de résidu supérieure à la LMR. [2]

## 5. RESPONSABLES AGREES DE L'ECHANTILLONNAGE

Les échantillons doivent être prélevés par des responsables agréés à cet effet par les autorités compétentes.

## 6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE

6.1 Produit à échantillonner

Chaque lot à examiner doit être échantillonné séparément.

---

2 *Si une partie seulement des échantillons primaires est conforme à une LMR Codex, cela montre que certaines unités du "lot" ont été traitées ou exposées dans des conditions ne correspondant pas aux bonnes pratiques agricoles. Même si l'on peut envisager d'isoler, par fractionnements et essais supplémentaires, la portion non conforme du lot, on ne peut demander à un pays importateur d'assumer cette tâche.*

Copyrighted material

6.2 Précautions à prendre

Lors du prélèvement des échantillons primaires et au cours de toutes les opérations consécutives, il faut prendre soin d'éviter la contamination des échantillons ou toute autre altération qui pourrait modifier le résidu ou compromettre les dosages analytiques.

6.3 Prélèvement d'un échantillon primaire

Le Tableau 1 donne des instructions détaillées sur la manière de prélever un échantillon primaire sur les divers produits. La quantité requise pour l'analyse en laboratoire dépend de la méthode choisie; toutefois, les quantités minimales pour les échantillons de laboratoire indiquées au Tableau 1 devraient suffire pour la plupart des analyses. En outre, on suivra les instructions générales ci-après:

a. Chaque fois que possible, l'échantillon primaire sera prélevé sur un seul animal ou une seule unité à l'intérieur d'un lot, en utilisant des techniques de tirage aléatoire.

b. Lorsqu'un lot d'animaux vivants importés est échantillonné à l'abattoir et que des prélèvements de plus d'un animal sont nécessaires pour obtenir un échantillon d'une taille suffisante (par exemple pour des organes de volaille), les échantillons multiples composant l'échantillon primaire seront prélevés de manière aussi consécutive que possible après le tirage aléatoire du point de départ.

c. Les produits conditionnés en boîte métallique ou en boîte de carton ne seront pas ouverts pour l'échantillonnage, sauf si la taille de la boîte est telle qu'il n'est pas facile d'envoyer le produit entier au laboratoire. Lorsque l'ouverture du produit est nécesaire, l'échantillon contiendra une quantité représentative des sucs entourant la viande. L'échantillon sera alors congelé comme indiqué au paragraphe 6.5.

d. Les produits congelés ne seront pas décongelés avant échantillonnage.

e. Pour de grandes unités (par exemple morceaux de premier choix) contenant de l'os, seule une portion de tissu comestible sera prélevée pour l'échantillon primaire.

6.4 Nombre d'échantillons primaires à prélever sur un lot

Il est recommandé d'utiliser une méthode et un niveau d'échantillonnage différents si l'on a des raisons de croire que des lots d'aliments risquent de ne pas être conformes (lots "suspects") et s'il n'y a pas de raison particulière de penser que les produits risquent de ne pas être conformes (lots "non suspects"). Un lot peut être "suspect" parce qu'il provient d'un fournisseur ayant déjà livré des produits non conformes aux LMR, lorsqu'il y a des indices qu'une contamination a pu se produire pendant le transport, lorsque l'inspection ante- ou post-mortem révèle des symptômes de toxicose, ou lorsque l'inspecteur dispose d'autres informations pertinentes.

Copyrighted material

6.41 Echantillonnage de lots suspects

Au moins six et en général pas plus de 30 échantillons primaires doivent être prélevés. Le chiffre inférieur est approprié, par exemple, lorsque la contamination a toute chance de concerner l'ensemble du lot, ou lorsque le point de contamination probable est facile à identifier.

6.42 Echantillonnage de lots non suspects

(Voir "Application de la Procédure d'échantillonnage" et le Tableau d'introduction de cette Section).

Certains pays exportateurs appliquent des programmes détaillés de détection des résidus et fournissent régulièrement les résultats au pays importateur. Un pays importateur peut donc décider de ne pas soumettre ces produits à de nouveaux tests ou d'en réduire la fréquence par rapport à celle qui est normalement appliquée à des produits non suspects provenant de pays qui ne fournissent pas de résultats sur la conformité de leurs exportations du point de vue des LMR.

6.5 Emballage et expédition des échantillons primaires

a. Chaque échantillon primaire doit être placé dans un récipient propre, chimiquement inerte, offrant une protection adéquate contre la contamination extérieure et contre les détériorations en cours de transport.

b. Il faut ensuite sceller le récipient de manière à pouvoir déceler s'il a été ouvert sans autorisation.

c. Le récipient doit être envoyé au laboratoire dès que possible une fois que toute les précautions ont été prises contre les risques de fuite ou de détérioration.

d. Tous les échantillons périssables doivent être congelés, de préférence à moins 20°C, dès que possible après le prélèvement. Les échantillons périssables doivent être transportés congelés dans un récipient adapté qui retarde la décongélation. Si des installations sont disponibles, le récipient ouvert à utiliser pour transporter les échantillons au laboratoire doit être placé dans un freezer pendant 24 heures avant d'emballer l'échantillon précongelé. [3]

---

[3] *Un échantillon peut être placé dans un sac en plastique adpaté. Une fois que l'on a chassé l'air en excédant et fermé soigneusement le sac, on peut placer l'échantillon ainsi emballé dans un deuxième sac portant l'étiquette d'identification et le mettre en lieu sûr au freezer. L'échantillon en sac peut aussi être placé dans un moule à parois minces (par exemple un emballage en carton pour le lait) pour que l'échantillon prenne la forme du récipient de transport. Lorsqu'il est bien congelé, l'échantillon peut être placé dans un récipient de transport contenant des boîtes de substances réfrigérantes et scellé.*

Copyrighted material

## 7. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

Chaque échantillon primaire doit être correctement identifié et accompagné d'une note indiquant la nature et le pays/état/ville d'origine de l'échantillon, le lieu et la date du prélèvement, et tout renseignement complémentaire pouvant être utile à l'analyste ou aux inspecteurs si des recherches ultérieures s'avéraient nécessaires.

## 8. DEROGATIONS A LA PROCEDURE D'ECHANTILLONNAGE RECOMMANDEE

Si, pour une raison quelconque, on s'est écarté de la procédure recommandée, une description détaillée de la méthode suivie doit être donnée dans la note d'accompagnement.

Copyrighted material

**TABLEAU 1**

| Produit | Instructions pour le prélèvement d'un échantillon primaire | Quantité minimale requise pour un échantillon de laboratoire |
|---|---|---|
| I. Groupe 030 (viandes de mammifères) | | |
| A. Carcasse entière ou demi-carcasse, poids unitaire normal: 10 kg ou davantage | Prélever le diaphragme, ainsi que le muscle cervical si nécessaire, d'un seul animal. | 0,5 kg. |
| B. Petite carcasse (par exemple, lapin) | Prendre les pattes de derrière ou la carcasse entière d'un ou de plusieurs animaux pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. | 0,5 kg débarrassé de la peau et des os. |
| C. Morceaux frais/réfrigérés | | |
| 1. Unités d'au moins 0,5 kg, désossées (par exemple gigots, épaules, rôtis) | Prélever une portion de muscle sur une seule unité. | 0,5 kg. |
| 2. Unités de moins de 0,5 kg (par exemple cotelettes, filets) | Prélever dans le récipient choisi le nombre d'unités nécessaires pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. | 0,5 kg débarrassé de tous les os. |
| D. Morceaux congelés en vrac | Prélever dans le récipient choisi une portion congelée (coupe longitudinale) ou bien prélever un muscle sur un gros morceau. | 0,5 kg. |
| E. Morceaux congelés/ réfrigérés emballés pour la vente au détail ou unités emballées individuellement pour la vente en gros. | Pour les grosses pièces, prélever une portion de muscle sur une unité. Sinon, prélever le nombre d'unités nécessaires pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. | 0,5 kg débarrassé de tous les os. |

Copyrighted material

| Produit | Instructions pour le prélèvement d'un échantillon primaire | Quantité minimale requise pour un échantillon de laboratoire |
|---|---|---|
| Ia. Groupe 030<br>(viandes de mammifères pour lesquelles la LMR est exprimée dans la graisse de la carcasse) | | |
| A. Animaux échantillonnés à l'abattage | Voir instructions en II, Groupe 031. | Quantité suffisante pour obtenir 50 à 100 g de graisse |
| B. Autres morceaux de viande | Prélever 0,5 kg de graisse apparente, ou prélever suffisamment de produit pour obtenir 50 à 100 g de graisse pour l'analyse (normalement 1,5 à 2 kg sont nécessaires pour les morceaux ne présentant pas de graisse détachable). | |
| II. Groupe 031<br>(Graisse de mammifères) | | |
| A. Grands animaux échantillonnés à l'abattage, pesant en général au moins 10 kg. | Prélever la graisse des rognons, de l'abdomen ou sous-cutanée sur un seul animal. | 0,5 kg |
| B. Petits animaux échantillonnés à l'abattage* | Prélever la graisse abdominale et sous-cutanée sur un ou plusieurs animaux. | 0,5 kg |
| C. Tissu graisseux en vrac | Prélever des portions de taille égale en trois points du récipient. | 0,5 kg |

* *Lorsque la graisse adhérente ne permet pas de constituer un échantillon convenable, le produit désossé est analysé tout entier et la LMR s'applique à la totalité du produit.*

Copyrighted material

| Produit | Instructions pour le prélèvement d'un échantillon primaire | Quantité minimale requise pour un échantillon de laboratoire |
|---|---|---|
| III. Groupe 032 (Abats comestibles de mammifères) | | |
| Foie | Prélever un ou plusieurs foies entiers ou une portion suffisante pour obtenir un échantillon de laboratoire de taille requise. | 0,4 à 0,5 kg |
| Rognons | Prélever un ou deux rognons, ou les rognons de plusieurs animaux pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. Ne pas prélever sur plusieurs animaux si l'échantillon obtenu correspond à la quantité minimale requise pour l'échantillon de laboratoire. | 0,25 à 0,5 kg |
| Coeur | Prélever le coeur entier ou une portion suffisante de ventricule pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. | 0,4 à 0,5 kg |
| Autres abats frais/réfrigérés ou congelés | Prélever une portion sur un seul animal sauf si les organes de plusieurs animaux sont nécessaires pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. On peut effectuer une coupe longitudinale dans un produit congelé en vrac. | 0,5 kg |

Copyrighted material

| Produit | Instructions pour le prélèvement d'un échantillon primaire | Quantité minimale requise pour un échantillon de laboratoire |
|---|---|---|
| IV. Groupe 036<br>(Chairs de volaille) | | |
| A. Carcasse entière de grand volatile, pesant en général 2 à 3 kg ou davantage (par exemple dinde, poule, coq, oie, canard) | Prélever les cuisses, les pilons et la chair autre que le blanc sur un seul volatile. | 0,5 kg débarrassé de la peau et des os |
| B. Carcasse entière de volatile, pesant en général entre 0,5 et 2 kg (par exemple poulet, jeune canard, pintade) | Prendre les cuisses, les pilons et la chair autre que le blanc sur 3 à 6 volatiles, selon la taille. | 0,5 débarrassé de la peau et des os |
| C. Carcasses entières de très petits volatiles pesant en général moins de 0,5 kg (par exemple caille, pigeon) | Prendre au moins 6 carcasses entières. | 0,25 à 0,5 kg de tissu musculaire |
| D. Morceaux frais/réfrigérés ou congelés | | |
| 1. Emballés pour la vente en gros | | |
| a. gros morceaux | Prélever dans le récipient sélectionné une unité située à l'intérieur. | 0,5 kg débarrassé de la peau et des os |
| b. petits morceaux | Prélever le nombre d'unités suffisantes sur une couche choisie dans le récipient. | 0,5 kg débarrassé de la peau et des os |
| 2. Emballés pour la vente au détail | Prendre le nombre d'unités suffisantes dans le récipient sélectionné pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. | |

Copyrighted material

| Produit | Instructions pour le prélèvement d'un échantillon primaire | Quantité minimale requise pour un échantillon de laboratoire |
|---|---|---|
| IVa. Groupe 036 (Chairs de volaille pour lesquelles la LMR est exprimée dans la graisse de la carcasse) | | |
| A. Volatiles échantillonnés à l'abattage | Voir instructions en V., Groupe 037. | |
| B. Autres chairs de volaille | Prendre 0,5 kg de graisse détachable ou une quantité suffisante de produit pour obtenir 50 à 100 g de graisse (normalement 1,5 à 2 kg sont nécessaires s'il n'y a pas de graisse détachable). | Quantité suffisante pour obtenir 50 à 100 g de graisse |
| V. Groupe 037 (Graisses de volaille) | | |
| A. Volatiles échantillonnés à l'abattage | Prélever la graisse abdominale sur 3 à 6 volatiles, selon la taille. | Quantité suffisante pour obtenir 50 à 100 g de graisse |
| B. Tissu graisseux en vrac | Prélever des portions de taille égale en trois points du récipient. | 0,5 kg |
| VI. Groupe 038 (Abats comestibles de volaille) | | |
| A. Foie | Prendre 6 foies entiers, ou une quantité suffisante de produit pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. | 0,25 à 0,5 kg |
| B. Autres abats comestibles/ réfrigérés ou congelés | Prélever les organes appropriés de 6 volatiles; si congelés en vrac, prélever une coupe longitudinale dans le récipient sélectionné. | 0,25 à 0,5 kg |

Copyrighted material

| Produit | Instructions pour le prélèvement d'un échantillon primaire | Quantité minimale requise pour un échantillon de laboratoire |
|---|---|---|
| VII. Classe E - Type 16<br>(Produits secondaires à base de viande et de chair de volaille) | | |
| A. Produits hachés frais/ réfrigérés ou congelés provenant d'une seule espèce | Faire une coupe longitudinale représentative du produit frais ou congelé dans le récipient choisi ou dans l'unité emballée. | 0,5 kg |
| B. Groupe 080<br>(Produits à base de viande séchée) | Prendre dans un récipient choisi un nombre d'unités emballées suffisant pour obtenir un échantillon de laboratoire de la taille requise. | 0,5 kg, sauf si la teneur en graisse est inférieure à 5% et si la LMR est exprimée en pourcentage de la graisse. Dans ce cas, il faut 1,5 à 2 kg de produit. |
| VIII. Classe E - Type 18<br>(Produit transformé composé d'un seul ingrédient viande ou chair de volaille) | | |
| A. Produit en boîte (par exemple jambon, boeuf, poulet - unité d'au moins 1 kg) | Prendre une boîte sur un lot. Lorsque l'unité est importante (> 2 kg) on peut prélever un échantillon représentatif y compris les sucs. | 0,5 kg, sauf si la teneur en graisse est inférieure à 5% et si la LMR est exprimée en pourcentage de la graisse. Dans ce cas, il faut 1,5 à 2 kg de produit. |
| B. Produit salé, fumé ou cuit (par exemple pièce de bacon, jambon, dinde, boeuf cuit - unité d'au moins 1 kg) | Prélever une portion sur une grosse unité (> 2 kg), ou prendre l'unité entière, selon la taille. | 0,5 kg, sauf si la teneur en graisse est inférieure à 5% et si la LMR est exprimée en pourcentage de la graisse. Dans ce cas, il faut 1,5 à 2 kg de produit. |

Copyrighted material

| Produit | Instructions pour le prélèvement d'un échantillon primaire | Quantité minimale requise pour un échantillon de laboratoire |
|---|---|---|
| IX. Classe E - Type 19 (Produit transformé à ingrédients multiples, à base de viande et de chair de volaille) | | |
| A. Saucisses et présentations type mortadelle - unité d'au moins 1 kg | Prélever un tronçon sur une grande unité (> 2 kg), ou une unité entière, selon la taille. | 0,5 kg |

Copyrighted material

# SECTION 4

# ANALYSE DES RESIDUS DE PESTICIDES

Copyrighted material

# SECTION 4.1

## PORTION DES PRODUITS A LAQUELLE S'APPLIQUENT LES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS ET QUI EST SOUMISE A L'ANALYSE

Copyrighted material

## PORTION DES PRODUITS A LAQUELLE S'APPLIQUENT LES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS ET QUI EST SOUMISE A L'ANALYSE

### INTRODUCTION

Les limites maximales Codex de résidus intéressent dans la plupart des cas un produit agricole en l'état, tel qu'il fait l'objet d'un commerce international. Il arrive que la description précise la partie du produit agricole brut à laquelle s'applique la limite maximale de résidus, par exemple, amandes sans coque et haricots sans gousse. Dans d'autres cas, il n'est pas donné de telles précisions. Par conséquent, sauf spécification contraire, la portion du produit agricole brut à laquelle s'applique la LMR et qu'il convient de préparer comme échantillon destiné à l'analyse pour la détermination des résidus de pesticides doit correspondre à la description donnée dans le tableau ci-après:

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 1 - LEGUMES-RACINES ET TUBERCULES** | |
| Les légumes-racines et tubercules sont des aliments amylacés provenant de grosses racines entières, de tubercules, de bulbo-tubercules et de rhizomes souterrains pour la plupart, de diverses espèces de plantes. Ces produits peuvent être consommés entiers. | |
| Légumes-racines et tubercules:<br>betteraves, carottes, céleri-rave, panais, pommes de terre, radis, rutabagas, betteraves à sucre, patates douces, navets, ignames | Produit entier après enlèvement des fanes. Faire disparaître la terre adhérente (par exemple, en rinçant à l'eau courante ou en brossant délicatement le produit sec) |
| **Groupe 2 - LEGUMES A BULBES** | |
| Les légumes à bulbes sont des aliments à forte saveur piquante provenant de bulbes écailleux charnus ou des bourgeons de croissance des alliums de la famille des Liliacées (*Liliaceae*). Les bulbes peuvent être consommés entiers après élimination des tuniques membraneuses. | Faire disparaître la terre adhérente (par exemple, en rinçant à l'eau courante ou en brossant délicatement le produit sec) |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| Légumes à bulbes:<br><br>ail<br>poireaux<br>oignons<br>oignons de printemps | Oignons et ail: bulbes/séchés Produit entier après enlèvement des racines et de la terre adhérente et de toutes tuniques membraneuses faciles à détacher. Poireaux et oignons de printemps: Légume entier après enlèvement des racines et de la terre adhérente. |

**Groupe 3 - LEGUMES A FEUILLES (SAUF LEGUMES DU GENRE BRASSICA)**

Les légumes à feuilles (sauf les légumes du groupe 4) sont des aliments qui proviennent des feuilles d'une grande diversité de plantes comestibles, y compris les feuilles des légumes du groupe 1. Les feuilles peuvent être consommées en entier. Les légumes à feuilles du genre brassica sont groupés séparément.

| | |
|---|---|
| Légumes à feuilles:<br><br>feuilles de betterave<br>mache commune<br>endives<br>laitue<br>feuilles de radis<br>épinards<br>feuilles de betterave à sucre<br>bettes | Produit entier après enlèvement des feuilles manifestement décomposées ou flétries. |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 4 - LEGUMES A FEUILLES DU GENRE BRASSICA (CHOUX)** | |
| Les légumes à feuilles du genre brassica (choux) proviennent des parties foliaires des tiges et des inflorescences immatures de plantes couramment désignées et botaniquement classées comme des brassicas et également connues sous le nom de choux. Ces légumes peuvent être consommés en entier. | |
| Légumes à feuilles du genre brassica:<br><br>brocolis<br>choux de Bruxelles<br>choux potagers<br>choux de Chine<br>choux rouges<br>choux de Milan à feuilles frisées<br>choux-fleurs<br>choux branchus<br>choux frisés<br>choux-raves<br>fanes de moutarde | Produit entier après enlèvement des feuilles manifestement décomposées ou flétries. Pour les choux-fleurs et les brocolis à jets, analyser l'inflorescence blanche seulement; pour les choux de Bruxelles, analyser les bourgeons auxiliaires seulement. |
| **Groupe 5 - LEGUMES-TIGES** | |
| Les légumes-tiges sont des aliments qui proviennent des tiges ou des bourgeons comestibles de diverses plantes. | |
| Légumes-tiges:<br><br>artichauts<br>asperge<br>chicorée (witloof)<br>céleri<br>rhubarbe | Produit entier après enlèvement des feuilles manifestement décomposées ou flétries. Pédoncules de rhubarbe seulement. Céleri et asperges: enlever la terre adhérente (par exemple, en rinçant à l'eau courante ou en brossant délicatement le produit sec). |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 6 - LEGUMES-GOUSSES** | |
| Les légumes-gousses sont les graines séchées ou succulentes et les gousses immatures de papilionacées couramment désignées sous les noms de haricots et de pois. Les formes succulentes peuvent être consommées à l'état de gousses entières ou de graines écossées. Les légumineuses fourragères figurent dans le groupe 18. | |
| Légumes-gousses: | Produit entier. |
| haricots<br>fèves<br>haricots nains<br>haricots filets<br>haricots verts<br>haricots mange-tout<br>haricots de Lima | haricots à écosser<br>haricots d'Espagne<br>haricots verts (snapbeans)<br>soja<br>pois<br>pois à vache<br>pois mange-tout |
| **Groupe 7 - LEGUMES-FRUITS A PEAU COMESTIBLE** | |
| Les légumes-fruits à peau comestible sont les fruits immatures ou mûrs de diverses plantes, habituellement des plantes sarmenteuses ou arbustives annuelles. Ils peuvent être consommés en entier. | |
| Légumes-fruits à peau comestible: | Produit entier après enlèvement des pédoncules. |
| concombres<br>aubergines<br>cornichons<br>gombos<br>piments<br>patissons<br>tomates | |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 8 - LEGUMES-FRUITS A PEAU NON COMESTIBLE** | |
| Les légumes-fruits à peau non comestible sont les fruits immatures ou mûrs de diverses plantes, habituellement des plantes sarmenteuses ou arbustives annuelles. La portion comestible est protégée par la peau, pelure ou involucre que l'on enlève ou jette avant la consommation. | |
| Légumes-fruits à peau non comestible: | Produit entier après enlèvement des pédoncules. |
| cantaloups citrouilles<br>melons pastèques<br>courges potirons | |
| **Groupe 9 - AGRUMES** | |
| Les agrumes sont produits par des arbres de la famille des Rutacées et sont caractérisés par un péricarpe riche en essences aromatiques, une forme globulaire et des carpelles contenant des vésicules remplies de jus. Les agrumes sont entièrement exposés aux pesticides appliqués pendant la période de croissance végétative. La pulpe des fruits peut être consommée à l'état succulent et sous forme de boisson. Les fruits entiers peuvent servir à la préparation de confitures ou de marmelades. | |
| Agrumes: | Produit entier. |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 10 - FRUITS A PEPINS** | |
| Les fruits à pépins proviennent d'arbres du genre pyrus, famille des Rosacées. Ils sont caractérisés par un tissu charnu qui entoure un centre constitué de carpelles parcheminées enveloppant les graines. Ils peuvent être consommés en entier, à l'exception de la partie centrale, à l'état frais ou après transformation. | |
| Fruits à pépins: | Produit entier après enlèvement des pédoncules. |
| pommes<br>poires<br>coings | |
| **Groupe 11 - FRUITS A NOYAUX** | |
| Les fruits à noyaux proviennent d'arbres du genre prunus, famille des Rosacées. Ils sont caractérisés par un tissu charnu qui entoure une graine unique protégée par une coque dure. Ils peuvent être consommés en entier, à l'exception du noyau, à l'état frais ou après transformation. | |
| Fruits à noyaux: | Produit entier après enlèvement des pédoncules et des noyaux mais en calculant et exprimant le résidu sur la base du produit entier sans les pédoncules. |
| abricots<br>cerises<br>griottes<br>cerises douces<br>nectarines<br>pêches<br>prunes | |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 12 - PETITS FRUITS ET BAIES** | |
| Les petits fruits et baies proviennent de diverses plantes et sont caractérisés par un rapport surface-poids élevé. Ils peuvent être consommés en entier, souvent avec les graines, à l'état frais ou après transformation. | |
| Petits fruits et baies: | Produit entier après enlèvement des pédicules et des pédoncules. Pour les très petits fruits, par exemple groseilles: fruits avec le pédoncule. |
| mûres<br>myrtilles américaines<br>mûres de Boysen<br>canneberges<br>groseilles<br>mûres de haies<br>groseilles à maquereau<br>raisins<br>ronces-framboises<br>fraises | |
| **Groupe 13 - FRUITS DIVERS A PEAU COMESTIBLE** | |
| Les fruits divers à peau comestible sont les fruits immatures ou mûrs de diverses plantes, habituellement des arbustes ou des arbres de régions tropicales ou subtropicales. Ils peuvent être consommés en entier, à l'état frais ou après transformation. | |
| Fruits divers à peau comestible: | Dattes et olives: produit entier après enlèvement des tiges et des noyaux, mais le résidu étant calculé et exprimé sur la base du fruit entier. Figues: fruit entier. |
| dattes<br>figues<br>olives | |

Copyright FAO/WHO

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 14 - FRUITS DIVERS A PEAU NON COMESTIBLE** | |
| Les fruits divers à peau non comestible sont les fruits immatures ou mûrs de diverses plantes, habituellement des arbustes ou des arbres de régions tropicales ou subtropicales. La partie comestible est protégée par la peau, pelure ou involucre. Les fruits peuvent être consommés à l'état frais ou après transformation. | |
| Fruits divers à peau non comestible:<br>avocats, grenadilles, bananes, ananas, fruits du kiwi, mangues, papayes, goyaves | Produit entier sauf indication contraire, par exemple: bananes (pulpe), papayes (pulpe), ananas: après retrait de la couronne, avocats et mangues: produit entier après retrait du noyau mais calculé sur la base du produit entier. |
| **Groupe 15 - GRAINES CEREALIERES** | |
| Les graines céréalières proviennent des épis de graines amylacées produits par diverses plantes appartenant essentiellement à la famille des graminées. Les glumes sont éliminées avant la consommation. | |
| Graines céréalières:<br>orge<br>maïs<br>avoine<br>maïs doux<br>maïs perlé<br>riz<br>seigle<br>sorgho<br>blé | Produit entier. Maïs et maïs doux: grains et rafle sans l'enveloppe. |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 16 - VEGETAUX A TIGE** | |
| Les végétaux à tiges sont des plantes de diverses espèces, surtout de la famille des graminées, faisant l'objet d'une culture extensive pour la production d'aliments du bétail et de sucre. Les tiges utilisées pour l'alimentation animale sont consommées sous forme de fourrage vert, d'ensilage ou de foin séché. Les plantes sucrières sont transformées. | |
| Végétaux à tiges: | Produit entier. |
| orge et graminées à tiges<br>productions fourragères<br>fourrage de maïs<br>fourrage de sorgho | |
| **Groupe 17 - GRAINES OLEAGINEUSES-LEGUMINEUSES** | |
| Les graines oléagineuses-légumineuses sont des graines mûres de légumineuses cultivées pour la production d'huile végétale comestible ou pour l'alimentation humaine directe. | |
| Graines oléagineuses-légumineuses: | Graines entières après enlèvement des coques. |
| arachides | |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 18 - LEGUMINEUSES FOURRAGERES** | |
| Les légumineuses fourragères proviennent de diverses espèces de papilionacées utilisées sous diverses formes: fourrage, pâturage, foin ou ensilage avec ou sans graines. Les légumineuses fourragères sont consommées sous forme de fourrage vert ou de foin séché. | |
| Légumineuses fourragères: | Produit entier. |
| fourrage de luzerne<br>fourrage de haricots<br>fourrage de trèfle<br>fourrage d'arachide<br>fourrage de pois<br>fourrage de soja | |
| **Groupe 19 - FRUITS A COQUE** | |
| Les fruits à coque proviennent de divers arbres et arbustes et sont caractérisés par une coque dure non comestible entourant une graine oléagineuse. La portion comestible du fruit est consommée à l'état frais, séchée ou transformée. | |
| Fruits à coque: | Produit entier, après enlèvement de la coque. Châtaignes entières dans la peau. |
| amandes<br>châtaignes<br>avelines<br>noisettes macadamia<br>pacanes<br>noix | |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 20 - GRAINES OLEAGINEUSES** | |
| Les graines oléagineuses proviennent de diverses plantes utilisées pour la production d'huiles végétales comestibles. Certaines graines oléagineuses importantes sont des sous-produits de plantes à fibres ou à fruits. | |
| Graines oléagineuses: | Produit entier. |
| graines de carthame<br>graines de coton<br>graines de colza<br>graines de lin<br>graines de tournesol | |
| **Groupe 21 - GRAINES TROPICALES** | |
| Les graines tropicales proviennent de plusieurs arbres et arbustes tropicaux et semi-tropicaux; elles servent essentiellement à la production de boissons et de pâtisseries. Elles sont consommées après transformation. | |
| Graines tropicales: | Produit entier. |
| fèves de cacao<br>fèves de café | |
| **Groupe 22 - HERBES CONDIMENTAIRES** | |
| Les herbes condimentaires sont les feuilles, tiges et racines de diverses plantes herbacées utilisées en quantité relativement faible pour aromatiser d'autres aliments. Elles sont consommées à l'état frais et sous forme séchée en tant que constituants d'autres denrées. | |
| Herbes condimentaires: | Produit entier. |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 23 - EPICES** | |
| Les épices sont les graines, racines, fruits et baies aromatiques de diverses plantes utilisées en quantité relativement faible pour aromatiser d'autres aliments. Elles sont consommées surtout sous forme séchée en tant que constituants d'autres denrées. | |
| Epices: | Produit entier. |
| **Groupe 24 - THES** | |
| Les thés proviennent des feuilles de plusieurs plantes, mais principalement de *Camelia sinensis*. Ils servent à la préparation d'infusions consommées à titre de boissons stimulantes. On les consomme aussi sous forme d'extraits des produits séchés ou transformés. | |
| Thés: | Produit entier. |
| **Groupe 25 - VIANDES** | |
| Les viandes sont les tissus musculaires, y compris les tissus adipeux, adhérents, de carcasses d'animaux après préparation pour la vente en gros. Elles peuvent être consommées en entier. | |
| Viandes:<br><br>viande de carcasse (et graisse de carcasse)<br>viande de carcasse de bovins<br>viande de carcasse de caprins<br>viande de carcasse d'équins<br>viande de carcasse de porcins<br>viande de carcasse d'ovins | Produit entier. (Pour les pesticides liposolubles, analyser un échantillon de la portion de graisse de carcasse; les LMR s'appliquent à la graisse de la carcasse). [1] |

[1] Pour le lait et les produits laitiers concernant les pesticides liposolubles, voir Section 1 de ce Volume.

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 26 - GRAISSES ANIMALES** | |
| Les graisses animales sont les graisses obtenues par fusion ou extraction des tissus adipeux des animaux. Elles peuvent être consommées intégralement. | |
| Graisses animales: | Produit entier. |
| graisse de bovins<br>graisse de porcins<br>graisse d'ovins | |
| **Groupe 27 - SOUS-PRODUITS CARNES** | |
| Les sous-produits carnés sont les tissus et organes comestibles, autres que la viande et la graisse, des animaux abattus après préparation pour la vente en gros. Exemples: foie, rognons, langue, coeur. Ils peuvent être consommés en entier. | |
| Sous-produits carnés (foie, rognons, etc.): | Produit entier. |
| sous-produits de viande de bovins<br>sous-produits de viande de caprins<br>sous-produits de viande de porcins<br>sous-produits de viande d'ovins | |
| **Groupe 28 - LAITS** | |
| Les laits sont les sécrétions mammaires de diverses espèces d'animaux herbivores ruminants en lactation, habituellement domestiques. Ils peuvent être consommés en entier. | |
| Laits: [1] | Produit entier. |

[1] Pour le lait et les produits laitiers concernant les pesticides liposolubles, voir Section 1 de ce Volume.

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 29 - MATIERES GRASSES LAITIERES** | |
| Les matières grasses laitières sont les graisses obtenues par fusion ou extraction du lait. | |
| Matières grasses laitières: | Produit entier. |
| **Groupe 30 - CHAIR DE VOLAILLE** | |
| La chair de volaille est constituée par les tissus musculaires, y compris la graisse et la peau adhérentes, de carcasses de volaille après préparation pour la vente en gros. Elle peut être consommée en entier. | |
| Chair de volaille: | Produit entier. (Pour les pesticides liposolubles, analyser un échantillon de la graisse de carcasse et les LMR s'appliquent à la graisse de la carcasse). |
| **Groupe 31 - GRAISSES DE VOLAILLE** | |
| Les graisses de volaille sont les graisses obtenues par fusion ou extraction des tissus adipeux des volailles. Elles peuvent être consommées en entier. | |
| Graisses de volaille: | Produit entier. |
| **Groupe 32 - SOUS-PRODUITS DE LA VOLAILLE** | |
| Les sous-produits de la volaille sont les tissus et organes comestibles, autres que la chair et la graisse de volaille, provenant de volailles abattues. | |
| Sous-produits de la volaille: | Produit entier. |

Copyrighted material

| CLASSIFICATION DES PRODUITS | PORTION DU PRODUIT A LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSEE) |
|---|---|
| **Groupe 33 - OEUFS** | |
| Les oeufs sont les parties comestibles fraîches des organes reproducteurs de plusieurs espèces d'oiseaux domestiques. La partie comestible comprend le blanc et le jaune d'oeuf après élimination de la coquille. | |
| Oeufs: | Blancs et jaunes d'oeufs entiers après enlèvement des coquilles. |

Copyrighted material

# SECTION 4.2

# DIRECTIVES CONCERNANT LES BONNES PRATIQUES DE LABORATOIRE EN MATIERE D'ANALYSE DES RESIDUS DE PESTICIDES

Copyrighted material

# DIRECTIVES CONCERNANT LES BONNES PRATIQUES DE LABORATOIRE EN MATIERE D'ANALYSE DES RESIDUS DE PESTICIDES

## INTRODUCTION

L'objectif ultime des pratiques loyales en matière de commerce international dépend, entre autres, de la fiabilité des résultats de l'analyse. Ce facteur est conditionné à son tour - notamment lorsqu'il s'agit du dosage des résidus de pesticides - non seulement par l'existence de méthodes d'analyse sûres, mais aussi par la compétence de l'analyste et le respect des "bonnes pratiques en matière d'analyse des résidus de pesticides". Les présentes directives définissent ces bonnes pratiques d'analyse et sont examinées en trois aspects interdépendants:

L'analyste
Les ressources de base, et
L'analyse

## L'ANALYSTE

L'analyse des résidus consiste en une série d'opérations dont les modalités sont le plus souvent bien connues, ou faciles à comprendre par un chimiste qualifié, mais la marge acceptable d'erreur étant plus réduite que dans la plupart des autres types d'analyse et toute erreur pouvant invalider l'ensemble de l'analyse, il est indispensable de veiller à tous les détails. L'analyste responsable doit avoir les qualifications professionnelles, l'expérience et les compétences requises en matière d'analyse des résidus. Il faut en permanence que la majorité du personnel soit entraînée au maniement correct des appareils et aux techniques de laboratoire de base, et soit bien informée des principes de l'analyse des résidus. Le personnel doit connaître l'objet de chaque étape de la méthode utilisée, et savoir qu'il est important de se conformer exactement à la méthode prescrite et de noter tout écart inévitable. Il est également indispensable qu'il comprenne clairement la terminologie employée.

Théoriquement, lorsque l'on installe un laboratoire d'analyse des résidus, une partie de la période d'entraînement du personnel devrait se passer dans un laboratoire bien rodé où aide consultative et formation seraient dispensées par des personnes expérimentées. Si le laboratoire est appelé à analyser une large gamme de résidus de pesticides, le personnel devra peut-être se perfectionner dans plusieurs laboratoires déjà en service.

## RESSOURCES DE BASE

### Le laboratoire

Idéalement, le laboratoire et ses installations devraient être conçus de manière que les opérations puissent être réparties entre des zones bien définies, en vue de garantir un maximum de sécurité et un minimum de risques de contamination des échantillons. Les installations de chaque zone devraient être construites en matériaux résistants aux produits chimiques dont l'utilisation apparaît probable. Ainsi, il faudrait théoriquement installer des pièces distinctes pour la réception et le stockage des échantillons, pour la préparation des échantillons, pour l'extraction et la séparation et pour le rangement des instruments qui serviront à l'analyse elle-même.

Copyrighted material

La zone destinée aux opérations d'extraction et de purification devrait être conforme aux normes établies pour les laboratoires utilisant des solvants et toutes les installations d'évacuation des vapeurs et fumées devraient être d'excellente qualité. La condition minimale à satisfaire pour l'analyse de résidus de pesticides est que les installations permettent d'éviter la contamination.

La sécurité en laboratoire doit aussi être envisagée sous l'angle de ce qui est nécessaire et souhaitable car il faut reconnaître que les normes très strictes, appliquées dans les laboratoires d'analyse des résidus de certains pays du monde en ce qui concerne les conditions de travail, seraient totalement irréalistes ailleurs. Il doit être interdit de fumer, de manger, de boire et de procéder à des applications de cosmétiques dans la zone de travail. De petites quantités seulement de solvants doivent y être conservées et la majeure partie de ces produits doit être stockée dans une pièce séparée, éloignée de la zone de travail principale. Il convient d'éviter chaque fois que possible l'emploi de solvants et de réactifs ayant des propriétés toxiques aiguës ou chroniques. Tous les solvants usés doivent être gardés en lieu sûr et évacués fréquemment.

La zone de travail principale doit être considérée comme un laboratoire où sont utilisés des solvants et tout le matériel tel que dispositifs d'éclairage, macérateurs et réfrigérateurs doivent être d'un type ne produisant ni étincelles ni explosions. Les opérations d'extraction, de purification et de concentration doivent être menées dans un espace bien ventilé, de préférence dans des hottes fermées. Les hottes situées au-dessus des paillasses ne permettent généralement pas d'aspirer convenablement les vapeurs dégagées au niveau du plan de travail.

Il convient d'utiliser des écrans protecteurs lorsque la verrerie est employée sous vide ou sous pression. Il y a lieu de prévoir un ample stock de lunettes protectrices, de gants et autres vêtements de protection, des installations pour se laver en cas d'urgence et les fournitures nécessaires pour le traitement des débordements; un matériel adéquat de lutte contre les incendies est également indispensable. Tout le personnel doit être entraîné à se servir de cet équipement et à évaluer les risques encourus. Le personnel doit savoir que de nombreux pesticides ont des propriétés toxiques aiguës ou chroniques et que, si la manipulation de nombreux échantillons est peu dangereuse, par contre celle des produits étalons exige beaucoup de précautions.

Le personnel doit se soumettre périodiquement à un contrôle médical.

**Matériel et fournitures**

Le laboratoire doit être bien alimenté en électricité, en eau et en divers gaz, acheminés par des conduites et fournis en cylindres, de qualité contrôlée. Des réserves suffisantes de réactifs, de solvants, de verrerie, de phases stationnaires, etc., sont indispensables.

Le laboratoire doit être à même d'assurer l'entretien des chromatographes en phase gazeuse, des balances, des spectrophotomètres, etc.; pour cela, il devra probablement avoir en réserve certaines pièces détachées essentielles et être en rapport avec un bon service technique.

Idéalement, l'équipement devrait être modernisé régulièrement pour suivre l'évolution des techniques, par exemple contrôle par micro-ordinateur de la chromatographie en phase gazeuse; en pratique, il suffit qu'il soit assez perfectionné pour le travail demandé. Ainsi, les exigences à satisfaire pour le contrôle de la conformité des produits aux limites maximales Codex de résidus (LMR), sont souvent bien moindres que pour la recherche.

Copyrighted material

Tous les laboratoires doivent disposer d'un assortiment suffisant de pesticides de référence ayant un degré de pureté connu et raisonnablement élevé. Celui-ci doit comprendre tous les composés dont le laboratoire surveille les concentrations dans des échantillons de produits, ainsi que leurs métabolites pour lesquels des LMR ont été fixées.

## L'ANALYSE

### Risques de contamination

L'analyse des résidus de pesticides diffère considérablement de la macro-analyse en raison du problème de la contamination. Des quantités infimes de contaminants dans les échantillons finals utilisés pour le dosage peuvent donner lieu à des erreurs telles que des résultats positifs inexacts, et causer une perte de sensibilité, ce qui peut empêcher l'analyste d'atteindre le seuil de détermination requis. La contamination peut être imputable aux matériaux de construction, à l'environnement ou au mode opératoire.

Les produits d'entretien des paillasses de laboratoire, les crèmes protectrices, les savons contenant des antiseptiques, les insecticides en aérosol, les parfums et les cosmétiques peuvent tous provoquer une contamination du laboratoire et sont particulièrement gênants lorsqu'on utilise un détecteur à capture électronique. Il n'y a pas d'autre solution au problème que d'interdire l'utilisation de ces produits dans le laboratoire.

Les graisses, les plastifiants, les obturateurs et tuyaux en caoutchouc, l'huile provenant des conduites d'air, les cuvettes d'extraction, les papiers filtres et l'ouate peuvent aussi provoquer une contamination de la solution finale à tester.

Les pesticides de référence doivent toujours être stockés dans une pièce indépendante du laboratoire principal d'analyse des résidus; il en est de même pour les échantillons primaires. La préparation des échantillons et l'analyse des formulations doivent également être effectuées ailleurs que dans le laboratoire principal.

La contamination de la verrerie des seringues et des colonnes de chromatographie gazeuse peut provenir d'échantillons précédents. Toute la verrerie doit être nettoyée avec un détergent, rincée à fond, puis rincée avec le solvant à utiliser. Une réserve distincte de verrerie doit être prévue pour les travaux d'analyse des résidus de pesticides.

Les réactifs chimiques, les adsorbants et les solvants utilisés en laboratoire peuvent renfermer des constituants susceptibles de gêner l'analyse. Il faut parfois purifier les réactifs et les adsorbants par chauffage et il est généralement nécessaire d'utiliser des solvants redistillés. L'eau déionisée est souvent suspecte et on lui préfèrera l'eau redistillée. L'eau du robinet ou celle d'un puits sont souvent utilisables. Il faut vérifier avant usage que la verrerie, les réactifs, les solvants organiques et l'eau ne contiennent pas de contaminants.

Il faut se méfier des appareils contenant du chlorure de polyvinyle et, s'il a été démontré qu'ils sont une source de contamination, il faut en interdire l'introduction dans le laboratoire d'analyse des résidus. D'autres matières contenant des plastifiants sont également suspectes, mais le PTFE et les caoutchoucs de silicone sont en général acceptables, ainsi que d'autres produits dans certaines conditions. Les récipients de stockage des échantillons peuvent provoquer une contamination, aussi faut-il toujours utiliser des flacons en verre munis de bouchons rodés. Les

Copyrighted material

instruments doivent toujours être rangés dans une pièce séparée. La nature et l'importance de la contamination peuvent varier selon les techniques de détermination utilisées et les concentrations de résidus de pesticides à déterminer. On peut réduire ces problèmes de contamination, qui sont importants si l'on utilise la chromatographie gazeuse ou la chromatographie liquide à haute résolution, en complétant la détermination par une analyse spectrophotométrique ou inversement. Si les concentrations de résidus sont relativement élevées, les interférences dues aux solvants et à d'autres substances peuvent être insignifiantes par rapport à la quantité de résidus présente, mais de nombreux problèmes peuvent être résolus à l'aide de détecteurs spécifiques. En outre, si le contaminant ne gêne pas la détermination du résidu recherché, sa présence peut être tolérée.

**Comment éviter les pertes**

Idéalement, les échantillons devraient être stockés au frais (3-5°C) à l'abri de la lumière solaire directe, et analysés dans les jours qui suivent leur prélèvement. Toutefois, un stockage prolongé (6 à 9 mois) s'impose souvent avant l'analyse et il faut alors prendre les précautions indiquées ci-après:

a) Les échantillons doivent être stockés à environ -20°C, température à laquelle la dégradation enzymatique des résidus de pesticides est extrêmement lente. En cas de doute, les échantillons doivent être comparés à des échantillons enrichis stockés dans les mêmes conditions.

b) Tous les échantillons doivent être réhomogénéisés après la congélation, car l'eau a tendance à se séparer par distillation et à se transformer en cristaux de glace: si l'on n'en tient pas compte dans l'analyse, les résultats seront faussés.

c) Ni les récipients utilisés pour le stockage ni leurs bouchons ou couvercles ne doivent permettre le passage du composé recherché à travers le récipient. Les récipients ne doivent pas fuir. Tous les échantillons doivent être étiquetés clairement et de manière indélébile, et être enregistrés dans un répertoire des échantillons.

Les extraits et les solutions d'épreuve finales ne doivent pas être exposés directement au soleil.

**Protocoles normalisés**

Des protocoles normalisés appropriés doivent être tenus à la disposition des analystes. Tout écart par rapport à la procédure normale doit être autorisé par l'analyste responsable et consigné.

**Validation des méthodes**

La validation des méthodes est une tâche d'une ampleur extrêmement variable. Dans un laboratoire effectuant des analyses courantes pour surveiller la conformité aux LMR du Codex ou aux tolérances nationales, on utilisera le plus souvent des méthodes normalisées. Celles-ci doivent être validées au départ et soumises ensuite à un contrôle périodique.

Copyrighted material

Tous les laboratoires devront contrôler régulièrement les effets des changements de sources d'approvisionnement en produits chimiques, solvants, etc. Pour vérifier l'efficacité de la méthode, on l'utilisera par exemple pour récupérer des produits de référence, ajoutés à des concentrations appropriées d'une part isolément et, de l'autre, en présence de chaque nouveau produit à analyser.

Les laboratoires qui s'occupent de mettre au point et de modifier les méthodes pourront aussi étudier d'autres aspects tels que, par exemple, les effets des variations des facteurs ci-après: taille des échantillons, coefficients de partage, etc.; efficacité, pouvoir séparateur et stabilité de la colonne dans les systèmes de chromatographie gazeuse et liquide; activité des divers systèmes de séparation sur colonne. Il est indispensable d'étudier les effets de la lumière, du stockage à des stages intermédiaires de la procédure, de la température, etc., sur la stabilité des réactifs et des échantillons. Il est également important d'évaluer les effets de la vitesse d'écoulement, de la température, etc., dans les systèmes de détection/dosage (par exemple en chromatographie gazeuse ou liquide).

**Maintien des performances analytiques**

Dans tous les laboratoires d'analyse des résidus de pesticides, il importe d'évaluer régulièrement les méthodes utilisées aussi bien au niveau des tolérances qu'à la limite inférieure de détermination.

La récupération de pesticides à partir d'échantillons enrichis est une méthode couramment utilisée pour mesurer l'efficacité de l'extraction, mais il faut reconnaître que les études de ce type n'ont qu'une valeur limitée. Chaque fois que possible, il faudrait s'efforcer de contrôler les taux de récupération des résidus dans une situation réelle, en utilisant par exemple des échantillons traités dans les conditions pratiques, car une méthode qui donne des taux de récupération satisfaisants à partir d'échantillons enrichis avec les composés initiaux peut ne pas être suffisamment efficace pour l'extraction des composés initiaux et de leurs métabolites dans des échantillons "réels". L'évaluation d'une méthode doit prévoir, si possible, l'extraction de composés "marqués" ou une extraction comparative avec une autre méthode d'efficacité connue. Des échantillons enrichis avec le composé initial et ses métabolites connus doivent aussi être analysés pour déterminer les pertes de ces composés en cours d'analyse. Les taux de récupération devraient se situer dans la fourchette 70-110 pour-cent, avec une moyenne supérieure à 80 pour-cent après élimination des observations aberrantes.

Il est nécessaire d'analyser régulièrement les substrats normalement exempts de résidus de pesticides pour vérifier qu'il n'y a pas de contamination.

Il faut veiller à ce que les solutions-étalons de pesticides ne soient pas décomposées par la lumière ou par la chaleur pendant le stockage et à ce que leur concentration n'augmente pas en raison d'une évaporation du solvant. Il faut veiller tout autant à la stabilité des composés de référence. L'injection régulière de composés de référence lorsque l'on analyse une série d'échantillons par chromatographie gazeuse permet de contrôler la validité de l'étape d'identification.

Un moyen de surveiller les performances d'une méthode (ou d'un analyste), consiste à introduire des échantillons de contrôle à intervalles réguliers, comme s'ils étaient destinés au travail courant d'analyse, en ne laissant soupçonner en rien leur nature particulière.

Copyrighted material

Diverses organisations nationales et internationales organisent maintenant des études interlaboratoires sur des méthodes et sur des programmes d'analyse d'échantillons de contrôle. Ces derniers offrent aux laboratoires un moyen idéal d'évaluer leurs propres performances. Les échantillons de contrôle doivent, si possible, être introduits comme des échantillons ordinaires pour éviter que l'analyste ne soit tenté de "faire un effort particulier", ce qui aurait pour effet d'invalider les résultats de leur analyse en tant que moyen de contrôle des performances d'un laboratoire.

**Epreuves de confirmation**

Lorsque les analyses sont effectuées à des fins réglementaires, il est particulièrement important de procéder à des épreuves de confirmation avant de faire un rapport défavorable sur des échantillons contenant des résidus de pesticides qui, normalement, ne devraient pas se trouver dans le produit en cause ou sur des échantillons dans lesquels les LMR semblent dépassées.

Il arrive parfois que des échantillons soient contaminés par des composés chimiques autres que des pesticides, et, dans certaines méthodes chromatographiques, ces composés peuvent avoir les mêmes propriétés que les pesticides et être identifiés à tort comme tels. En chromatographie gazeuse par exemple, on peut mentionner la réponse des détecteurs à capture électronique aux phtalates et celle des détecteurs spécifiques du phosphore aux composés contenant du soufre.

Les épreuves de confirmation peuvent être réparties en deux catégories. Les épreuves quantitatives sont nécessaires lorsque les LMR semblent dépassées, mais une épreuve qualitative de confirmation de l'identité s'impose aussi en tels cas et lorsque l'on rencontre des résidus atypiques. Les épreuves qualitatives peuvent faire appel à des réactions ou séparations chimiques qui entraînent la perte d'une certaine quantité du résidu. La confirmation peut poser des problèmes particuliers lorsque les LMR sont fixées au seuil de détermination analytique ou à proximité.

Les épreuves de confirmation nécessaires peuvent être fonction du type d'échantillons et des faits antérieurs connus. Dans de nombreux corps soumis à expérience, on trouve presque toujours certains résidus. Dans le cas d'une série d'échantillons de même origine, il peut suffire de confirmer l'identité des résidus présents dans les échantillons initiaux. De manière analogue, lorsque l'on sait qu'un pesticide déterminé a été appliqué au produit échantillonné, la confirmation de l'identité du résidu peut être superflue; il convient néanmoins d'y procéder sur un pourcentage aléatoire d'échantillons. Si l'on dispose d'échantillons de contrôle, on s'en servira pour déceler la présence éventuelle de substances perturbatrices.

S'il s'agit d'une confirmation quantitative, l'épreuve sera répétée avec au moins une méthode différente et on consignera le résultat le plus faible. Pour une confirmation qualitative, il est souhaitable de répéter l'épreuve avec une autre technique faisant intervenir des propriétés physico-chimiques différentes.

L'analyste doit décider lui-même de la marche à suivre pour identifier un résidu de façon certaine; il s'efforcera tout particulièrement de choisir une méthode permettant d'éliminer les effets des substances perturbatrices. Il faudra également tenir compte du matériel et des compétences techniques disponibles. L'analyste trouvera ci-après, à titre indicatif, une liste de méthodes de confirmation utilisables.

Copyrighted material

Substitution de la colonne en chromatographie gazeuse

Les résultats de l'analyse initiale doivent toujours être confirmés quantitativement et qualitativement en utilisant au moins une colonne de rechange garnie d'une phase stationnaire de polarité différente. Les résultats quantitatifs obtenus ne doivent pas s'écarter de plus de 20 pour cent de ceux de la première analyse et on retiendra le plus faible des deux chiffres, car le plus élevé peut avoir été faussé par l'intervention d'autres substances extraites simultanément. Si l'écart est supérieur à 20 pour-cent, une nouvelle confirmation quantitative sera nécessaire sauf si la LMR est fixée "au seuil de détermination ou à proximité", auquel cas l'écart admissible peut aller jusqu'à 100 pour-cent. Pour le garnissage de la nouvelle colonne, on s'efforcera de choisir une substance permettant de séparer les pesticides et les substances perturbatrices dont on sait que les temps de rétention sur la colonne initiale sont identiques à celui du résidu détecté. La colonne de rechange peut être une colonne chargée, ou, de préférence, une colonne capillaire dont le pouvoir séparateur est supérieur. Si l'utilisation d'une colonne de rechange en chromatographie gazeuse ne permet pas toujours de confirmer la présence d'un certain composé, elle permet néanmoins souvent de réfuter rapidement une présomption d'identité. Dans l'un et l'autre cas, il faudra procéder à de nouvelles épreuves de confirmation pour identifier le résidu.

Utilisation de détecteurs sélectifs pour la chromatographie gazeuse

En présence de pesticides contenant plusieurs éléments chimiques on peut utiliser des détecteurs plus sensibles à ces divers éléments. Ainsi, des méthodes telles que la photométrie de flamme (pour le soufre, le phosphore et l'étain), l'ionisation de flamme en milieu alcalin (pour le phosphore et l'azote) coulométrie/conductimétrie (pour l'azote, le soufre et les halogènes) peuvent donner d'utiles informations complémentaires sur les résidus. Les indications données par un photomètre à flamme en ce qui concerne le soufre/phosphore peuvent être utiles pour le dosage des phosphorothioates.

Chromatographie en couche mince (CCM)

Dans certains cas, l'analyse chromatographique en couche mince est le moyen le plus commode de confirmer les résultats de la chromatographie gazeuse. L'identification repose sur deux critères, la valeur de Rf et la réaction de visualisation. La documentation scientifique existante contient de nombreuses références à cette technique: l'IUPAC Report on Pesticides (Batora, V. Vitorovic, S.Y. Thier, H.P. et Klisenko, M.A. Pure & Appl. Chem., 53, 1039-1049, 1981) fait le point sur cette technique et constitue une bonne introduction. Sur le plan quantitatif toutefois, la chromatographie en couche mince ne donne que des résultats limités. Un prolongement à cette méthode consiste à retirer la partie de la plaque correspondant au Rf puis à procéder à une élution de la substance à analyser à partir du support, afin de poursuivre la confirmation par analyse chimique ou physique. Il convient toujours de déposer sur la plaque à côté de l'extrait de l'échantillon à analyser une tache du pesticide de référence afin d'éviter tout problème de non-reproductibilité du Rf. Le dépôt d'une tache de pesticide de référence par-dessus la tache d'extrait peut aussi donner des informations utiles. Les avantages de la chromatographie en couche mince sont sa rapidité, son faible coût et son applicabilité à des produits sensibles à l'action de la chaleur. Ses inconvénients sont (en général) une sensibilité inférieure à celle de la chromatographie en phase gazeuse ou liquide et souvent la nécessité d'une séparation plus fine. Dans certains pays, l'excès d'humidité ou la température trop élevée peuvent limiter la reproductibilité.

Copyrighted material

Chromatographie liquide à haute résolution (CLHR)

La CLHR peut souvent être utile pour confirmer la présence de résidus initialement décelés par chromatographie gazeuse ou par d'autres techniques et elle peut, dans certains cas, être la méthode de dosage préférable de détermination. La production de dérivés avant ou après passage à travers la colonne et/ou l'utilisation de détecteurs différents sont d'autres options possibles, en particulier lorsque la sensibilité à la chaleur ou la faible volatilité du composé à analyser font qu'il se prête moins bien à la chromatographie gazeuse.

Fractionnement de la colonne

L'ordre dans lequel se séparent les produits élués dans les colonnes de chromatographie liquide peut donner d'utiles indications pour vérifier l'identité d'un composé. Un élément de confirmation peut ainsi être introduit dans le processus d'extraction et de séparation.

Coefficients d'extraction "p"

Par coefficient d'extraction "p", on entend la fraction d'un pesticide qui se sépare dans la phase supérieure lorsqu'il se partage entre des volumes égaux de deux liquides non miscibles. Il a souvent une valeur spécifique pour un système donné pesticide-solvant.

La technique a été décrite de façon complète par Beroza, M. et Bowman, M.C. (Anal. Chem. 37, 291, 1965; JAOAC 48, 358, 1965; JAOAC 48, 943, 1965) et par Beroza, M., Inscoe, M.N. et Bowman, M.C. (Residue Reviews 30, 1, 1969).

Production de dérivés

Ces méthodes de confirmation peuvent être réparties en trois groupes principaux:

a. Réactions chimiques

On a fréquemment recours à des réactions chimiques de faible ampleur pour obtenir des produits de dégradation, d'addition ou de condensation des pesticides, qui sont ensuite réexaminés par des techniques chromatographiques. Ces produits n'ont ni les mêmes temps de rétention ni les mêmes modalités d'apparition dans les détecteurs que les composés initiaux. Un échantillon de pesticide de référence doit être traité à côté du résidu présumé, de manière à pouvoir comparer directement les résultats. Un extrait enrichi doit également être inclus afin de prouver que la réaction s'est produite en présence d'un échantillon du produit à analyser. Un inventaire des réactions chimiques utilisées pour les épreuves de confirmation, a été fait par Cochrane, W.P. (Chemical derivatization in pesticide analysis, Plenum Press, N.Y. 1981). Les réactions chimiques ont l'avantage d'être rapides et faciles à effectuer, mais il peut être nécessaire d'acheter des réactifs spéciaux et de les purifier.

b. Réactions physiques

Il peut être intéressant de déterminer une altération photochimique d'un résidu de pesticide en vue d'obtenir un ou plusieurs produits ayant un chromatogramme reproductible. Un échantillon de pesticide de référence et un extrait enrichi doivent toujours être traités parallèlement. Si les échantillons contiennent plus d'un seul résidu de pesticide, l'interprétation des résultats peut être

Copyrighted material

difficile. En tels cas, on peut séparer au préalable certains résidus par chromatographie en couche mince, par chromatographie en phase liquide à haute résolution ou par fractionnement de la colonne.

c. Autres méthodes

De nombreux pesticides peuvent être dégradés/transformés par des enzymes. Contrairement aux réactions chimiques normales, ces processus sont très spécifiques et entrent généralement dans l'une des catégories suivantes: oxydation, hydrolyse ou désalcoylation. Les produits de dégradation/transformation enzymatique ont des caractéristiques chromatographiques différentes du pesticide de départ et la comparaison avec les produits de réaction obtenus avec des pesticides de référence peut être utile pour la confirmation.

Spectrométrie de masse

La spectrométrie de masse est la méthode de confirmation/identification qui donne les résultats les plus probants. Elle est habituellement la technique de choix si l'on dispose d'un appareil.

Il y a deux procédés principaux d'introduction des échantillons dans l'instrument. Le meilleur fait intervenir une séparation chromatographique en phase gazeuse avant l'introduction dans le spectromètre de masse, ce qui permet une analyse spectrale complète du sommet observé pendant la première analyse. L'autre procédé est l'insertion directe des échantillons avec la sonde. Il peut être utilisé en association avec la chromatographie en couche mince ou avec la chromatographie liquide à haute résolution si celles-ci ont été utilisées comme méthodes initiales de confirmation. Les résidus qu'elles ont permis de séparer sont isolés et analysés par spectrométrie de masse.

Pour accroître la sensibilité, en particulier avec des instruments quadripolaires à balayage rapide, on utilise des techniques de détection mono- et multi-ioniques. Un nombre suffisant d'ions dissociés doit être sélectionné pour assurer que l'identification soit certaine. On peut obtenir une sensibilité accrue à l'égard de l'ion moléculaire en utilisant l'ionisation chimique au lieu de l'ionisation par choc électronique. Etant donné que la sensibilité des spectromètres de masse atteint généralement le monogramme, il peut être nécessaire de concentrer certains extraits résultant de l'analyse initiale par chromatographie gazeuse/liquide avant de procéder à l'analyse spectrométrique de masse, en particulier si l'on s'est servi de détecteurs à capture électronique pour la détermination quantitative. Dans certains cas une séparation additionnelle peut être nécessaire, en particulier si l'on veut obtenir des spectres complets.

L'analyse des composés sensibles à la chaleur par spectrométrie de masse peut présenter des difficultés et le couplage d'un chromatographe en phase gazeuse avec un spectromètre de masse exige un soin particulier. Comme la spectrométrie de masse ne permet pratiquement pas de différencier les composés, des complications peuvent se produire en présence de contaminants qui ont été élués simultanément. On trouvera une utile introduction à ces diverses techniques dans "Mass Spectrometry of Pesticides and Pollutants" par O. Hutzinger et F. Safe, CRC Press 1973, et dans "Biochemical Applications of Mass Spectrometry", First Supplemental Volume, Chapter 23, par J.A. Sphon et W.C. Brumley: ouvrage édité par G.R. Waller et O.C. Dormer, John Wiley & Sons, New York 1980.

Copyrighted material

Analyses spectrales

A l'heure actuelle, on n'utilise guère la spectroscopie infrarouge, la spectroscopie Raman et la spectroscopie de résonance magnétique nucléaire pour l'analyse des résidus de pesticides. Des techniques faisant appel à des cellules à réflexion multiple, à des microcellules, à des microsondes, au laser, à la transformation de Fourier etc., sont en cours d'élaboration. Elles permettent d'améliorer la qualité des spectres et d'accroître la sensibilité; elles trouveront peut-être de plus larges applications comme méthodes d'identification après passage sur colonne des composés isolés par des techniques chromatographiques.

Copyrighted material

# SECTION 4.3

# METHODES D'ANALYSE RECOMMANDEES POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

Copyrighted material

# METHODES D'ANALYSE RECOMMANDEES POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

## INTRODUCTION

### OBJET

Dans cette section figurent les méthodes d'analyse recommandées qui, d'après l'expérience pratique du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), peuvent être appliquées pour la détermination des résidus de pesticides à des fins de réglementation. La liste des méthodes d'analyse mentionnées dans cette section n'est pas complète et des méthodes qui n'y sont pas mentionnées peuvent également être appliquées dans certaines conditions. Une "référence bibliographique" mentionnant des articles de caractère général, des manuels de laboratoire et des documents littéraires scientifiques individuels, relatifs à la méthodologie des résidus de pesticides, figure à la suite de la liste des méthodes d'analyse pour référence.

### CRITERES REGISSANT LE CHOIX DES METHODES D'ANALYSE

Chaque fois que possible, les critères suivants ont été utilisés pour la sélection des méthodes d'analyse à inclure dans la liste. Ces méthodes doivent:

a. avoir été publiées dans des livres, manuels ou publications largement diffusés; (Pour certains composés nouveaux, les méthodes figurant dans une documentation de ce type risquent d'être peu nombreuses; en tels cas, le GIFAP est disposé à fournir des méthodes d'analyse à des experts scientifiques de bonne foi. Les demandes peuvent être adressées au: GIFAP, Avenue Albert Lancaster 79A, 1180 Bruxelles, Belgique);

b. avoir été étudiées en collaboration ou connues pour avoir été validées dans un grand nombre de laboratoires;

c. permettre la détermination de plus d'un résidu (méthodes "multi-résidus");

d. être applicables au plus grand nombre possible de produits à des concentrations égales ou inférieures aux LMR spécifiées;

e. être applicables dans un laboratoire officiel possédant les instruments nécessaires aux analyses de routine.

La préférence a été donnée à la chromatographie en phase gazeuse ou à la chromatographie en phase liquide à haute résolution comme technique de dosage déterminante pour les méthodes recommandées. Dans certaines conditions toutefois, on peut avoir recours à des méthodes utilisant des procédures moins perfectionnées, telles que la chromatographie en couche mince ou la spectrophotométrie, par exemple lorsqu'un pays exportateur désire vérifier si l'un de ses produits est conforme à une LMR Codex. Dans ce cas, les étapes du traitement que le produit a subi sont connues ou supposées, et la méthode utilisée n'a pas besoin d'être aussi élaborée que lors de l'analyse d'échantillons dont on ne sait pas quel a été le traitement. De même, lorsque la LMR est élevée par rapport à la limite de détermination, une méthodologie plus simple peut être utilisée de manière à aboutir à une décision du type "accepté/refusé", ou pour procéder à une sélection rapide.

Copyrighted material

## APPLICATION DES METHODES

L'analyste devra toujours valider une méthode avant de l'appliquer pour la première fois dans des conditions pratiques. Il est également nécessaire de procéder régulièrement à des contrôles de l'efficacité de la méthode utilisée, aussi bien à la concentration correspondant à la LMR qu'à la limite inférieure de détermination. Les méthodes ne sont recommandées que pour les combinaisons pesticides-produits citées dans les références. Pour toute nouvelle combinaison pesticide-produit, il faut valider la méthode en appliquant de "bonnes pratiques analytiques en matière d'analyse de résidus", (voir Section 4.2 de ce volume). La confirmation de l'identité d'un résidu, donnée à l'aide d'un essai indépendant, peut être considérée comme un élément essentiel des "bonnes pratiques analytiques en matière d'analyse de résidus", particulièrement dans les cas où les premiers résultats indiquent que la LMR Codex a été dépassée. Pour de nombreux résidus, la spectrométrie de masse est devenue la méthode de choix aux fins de confirmation, mais la sélection définitive de l'essai de confirmation sera fonction de la technique utilisée lors de la première détermination, des compétences techniques et des instruments disponibles.

Copyrighted material

## LISTE DES METHODES D'ANALYSE

Dans la liste ci-après, les numéros CCPR et les noms des substances sont ceux attribués par le Codex pour identifier les pesticides chimiques et ils sont notamment utilisés dans les listes de LMR Codex recommandées pour les résidus de ces substances (voir Section 1 du présent volume).

Dans la colonne "Références aux méthodes d'analyse", on trouve à la fois des numéros et des noms. Ces derniers correspondent aux rubriques de la sous-section suivante intitulée "Références bibliographiques". Les **numéros** correspondent aux rubriques des "Guides et manuels" et les **noms** à l'auteur ou au premier auteur des articles scientifiques cités dans "Documents individuels".

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 001 | aldrine/dieldrine | 1a, 1n, 1o, 1p, 2a, 2d, 2f, 3, 4 (XII-5,6; S1-5, S8-10, S12, S19), 5, 7a (5,6), 7c (S8-10, S12, S19), 8a, 8b, 8c, 8d, 9a (M1, M12), 10<br>Ambrus, Abbott (2), Panel (4), Stijve (2,3) |
| 002 | azinphos-méthyle | 2c, 2d, 2e, 2f, 3, 4 (XII-6; S5, S8, S19; 63, 63A), 7a (6), 7c (S8, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Panel (3) |
| 003 | binapacryl | 2a, 2d, 3, 4 (XII-4,6; S19; 8, 43), 7a (6), 7c (S19), 9b, 10<br>Baker, PB (2) |
| 004 | bromophos | 2a, 2c, 2d, 4 (XII-3,6; S5, S8-10, S13, S17, S19; 210, 210A), 6d, 7a (3,6), 7c (S8-10, S13, S17, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Bottomley, Panel (7,8), Stijve (7) |
| 005 | bromophos-éthyle | 2a, 2c, 2d, 3, 4 (XII-3,6; S8, S13, S17, S19; 263), 6d, 7a (3,6), 7c (S13, S17, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus |
| 006 | captafol | 2d, 2e, 4 (XII-6; S8, S19, S20; 266, 266A), 6d, 7a (6), 7b, 7c (S8, S19, S20), 9a (M1, M12), 10<br>Ambrus, Baker, PB (1), Buettler, Gilvydis, Pomerantz |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 007 | captane | 1g, 2a, 2d, 2e, 3, 4 (XII-6; S8, S12, S19, S20; 12, 12A), 7a (6), 7b, 7c (S8, S12, S19, S20), 9a (M1, M12), 10<br>Ambrus, Baker, PB (1), Buettler, Gilvydis, Pomerantz |
| 008 | carbaryl | 1e, 1h, 1q, 2d, 2e, 2f, 2g, 3, 4 (XII-6; 100), 6c, 7a (6), 9a (M2, M13), 10<br>Brauckhoff, Chaput, Lawrence(1) |
| 009 | disulfure de carbone | 9a (M8)<br>Mestres (2) |
| 010 | tétrachlorure de carbone | 1d, 9a (M8)<br>Daft, Mestres (2), Panel (5) |
| 011 | carbophénothion | 1c, 2a, 2c, 2d, 2e, 2f, 3, 3d, 4 (XII-5,6; S8, S10, S13, S16, S19), 7a (5,6), 7c (S8, S10, S13, S16, S19), 8b, 8e, 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus |
| 012 | chlordane | 1a, 1o, 2a, 2d, 2f, 3, 4 (XII-5,6; S9, S10, S12, S19), 5, 7a (5,6), 7c (S9, S10, S12, S19), 6c, 6d, 8a, 8b, 8c, 8d, 9a (M1, M12), 10<br>Panel (4), Stijve (3), Veierov |
| 013 | chlordiméforme | 2e, 6a, 9a (M4), 10 |
| 014 | chlorfenvinphos | 2c, 2d, 2e, 2f, 3, 4 (XII-3,5,6; S8, S13, S17, S19; 239), 5, 7a (3,5,6), 7c (S8, S13, S17, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Panel (7,8), Stijve (7) |
| 015 | chlorméquat | 6a, 9b<br>Sachse, Stijve (5) |
| 016 | chlorobenzilate | 2a, 2d, 2e, 3, 4 (XII-6; S19), 7a (6), 7c (S19), 10 |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 017 | chlorpyrifos | 1p, 2a, 2c, 2d, 2e, 2f, 3, 4 (XII-6; S8, S9, S13, S19), 5, 7a (6), 7c (S8, S9, S13, S19), 8b, 8e, 9a (M2, M5, M12), 10<br>Ambrus, Stijve (7) |
| 018 | coumaphos | 2c, 2d, 2e, 3, 4 (XII-6; S19), 7a (6), 7c (S19), 8b, 8e, 9a (M2, M5, M12)<br>Ambrus, Stijve (7) |
| 019 | crufomate | 2d, 2e, 2f, 4 (XII-6; S19), 7a (6), 7c (S19), 8b, 8e<br>Stijve (7) |
| 020 | 2,4-D | 2b, 2f, 3, 4 (27, 27A), 5, 9a (M6)<br>Ebing, Specht (1) |
| 021 | DDT | 1a, 1n, 1o, 1p, 2a, 2d, 2f, 3, 4 (XII-4,5,6; S1-5, S8-10, S12, S19), 5, 6c, 7a (4,5,6), 7c (S8-10, S12, S19), 8a, 8b, 8c, 9a (M1, M12), 10<br>Abbott (2), Ambrus, Bottomley, Panel (4), Stijve (2,3), Veierov |
| 022 | diazinon | 1a, 2a, 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-5,6; S5, S8, S10, S13, S17, S19; 35A, 35B), 6c, 7a (5,6), 7c (S8, S10, S13, S17, S19), 8e, 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Bottomley, Panel (7), Stijve (7) |
| 023 | 1,2-dibromoéthane | 1d, 8f, 9a (M8)<br>Daft, Heikes, Mestres (2), Panel (5), Rains |
| 024 | 1,2-dichloroéthane | 1d, 9a (M8)<br>Daft, Mestres (2), Panel (5) |
| 025 | dichlorvos | 2c, 2d, 2e, 2f, 3, 4 (XII-3,6; S5, S8, S13, S17, S19; 200), 7a (3,6), 7c (S13, S17, S19), 8b, 8e, 9a (M2, M5), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Bottomley, Panel (1,3,7), Stijve (7) |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 026 | dicofol | 2a, 2d, 2f, 3, 4 (XII-6; S8, S9, S12, S19; 69, 69A), 7a (6), 7c (S8, S9, S12, S19), 9a (M1, M12), 10 |
| 027 | diméthoate | 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-3,6; S5, S8, S13, S17, S19; 42, 236), 5, 7a (3,6), 7c (S8, S13, S17, S19), 9a (M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Panel (3,7,8), Stijve (7) |
| 028 | dioxathion | 2c, 2d, 4 (XII-6; S8, S13, S19), 7a (6), 7c (S8, S9, S19), 8e, 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Stijve (7) |
| 029 | diphényle | 1f, 2d, 4 (XII-6; 256A), 7a (6), 10<br>Farrow, Kitada, Lord, Mestres (1), Player, Pyysalo |
| 030 | diphénylamine | 2d, 2e, 4 (XII-6), 7a (6), 10<br>Allen (1), Luke |
| 031 | diquat | 2e, 4 (37), 6d<br>Calderbank (2), King |
| 032 | endosulfan | 1b, 2a, 2d, 2f, 3, 4 (XII-5,6; S5, S8, S12, S19; 50), 5, 7a (5,6), 7c (S19), 5, 9a (M1, M12), 10<br>Abbott (2), Ambrus |
| 033 | endrine | 1a, 1o, 2a, 2d, 2f, 3, 4 (XII-5,6; S5, S9, S10, S12, S19), 5, 7a (5,6), 7c (S9-10, S12, S19), 8a, 8b, 8c, 8d, 9a (M1, M12), 10<br>Abbott (2), Ambrus, Panel (4) |
| 034 | éthion | 1a, 2a, 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-3,5,6; S8, S9, S13, S17, S19), 7a (3,5,6), 7c (S8, S9, S13, S17, S19), 8e, 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Stijve (7) |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 035 | éthoxyquine | 2d, 2e, 4 (XII-6; 500)<br>Winell |
| 036 | fenchlorphos | 1a, 2a, 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-3,5,6; S8-10, S13, S17, S19), 7a (3,5,6), 7c (S8-10, S13, S17, S19), 8b, 8e, 9a (M2, M5), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Panel (7,8), Stijve (7) |
| 037 | fénitrothion | 2a, 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-3,6; S5, S8, S13, S17, S19; 58), 6a, 8e, 9a (M2, M5), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Bottomley, Desmarchelier, Panel (7,8), Stijve (7) |
| 038 | fensulfothion | 2c, 2d, 2e, 3, 4 (XII-3,6; S8, S13, S16, S17, S19), 6a, 7a (3,6), 7c (S8, S13, S16, S17, S19), 9a (M2, M5), 10 |
| 039 | fenthion | 2c, 2d, 2e, 2f, 3, 4 (XII-3,6; S5, S8, S13, S16, S17, S19), 7a (3,6), 7c (S8, S13, S16, S17, S19), 8e, 9a (M2, M5), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Hill |
| 040 | fentine | 2e, 4 (S24; 55A, 55B), 6e<br>Baker, PG (1) |
| 041 | folpet | 2a, 2c, 2d, 3, 4 (XII-6; S8, S12, S19, S20; 91, 91A), 7a (6), 7b, 7c (S8, S12, S19, S20), 9a (M1, M12), 10<br>Ambrus, Baker, PB (1), Buettler, Gilvydis, Pomerantz |
| 042 | formothion | 2d, 4 (XII-6; S5, S8, S19; 236), 6b, 7a (6), 7c (S8, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus |
| 043 | heptachlore | 1a, 1n, 1o, 2a, 2d, 2f, 3, 4 (XII-5,6; S 1-4, S8-10, S12, S19), 5, 6c, 6d, 7a (5,6), 7c (S8-10, S12, S19), 8a, 8b, 8c, 8d, 9a (M1, M12), 10<br>Abbott (2), Ambrus, Stijve (2,3), Veierov |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 044 | hexachlorobenzène | 1k, 1o, 2a, 2d, 3, 4 (XII-1,5,6; S9, S10, S12, S19), 5, 6c, 7a (1,5,6), 7c (S9, S10, S12, S19), 8a, 8b, 8c, 8d, 9a (M1, M12), 10<br>Ambrus, Panel (4), Stijve (2,3), Veierov, Zimmerli |
| 045 | acide cyanhydrique | 2e, 4 (11), 9b<br>Darr |
| 046 | phosphure d'hydrogène | 2e, 4 (13), 9a (M8)<br>Scudamore (2) |
| 047 | bromure inorganique | 2e, 4 (S18; 149), 7c (S18), 9b<br>Panel (2), Roughan, Stijve (1,4), VanWees |
| 048 | lindane | 1a, 1o, 2a, 2d, 3, 4 (XII-5,6; S1-5, S8-10, S12, S19), 5, 7a (5,6), 7c (S8-10, S12, S19), 8a, 8b, 8c, 8d, 9a (M1, M12), 10<br>Abbott (2), Ambrus, Panel (4), Stijve (2,3), Veierov |
| 049 | malathion | 1a, 2a, 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-3,5,6; S5, S8, S10, S13, S17, S19; 72), 7a (3,5,6), 7c (S8, S10, S13, S17, S19), 8e, 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Bottomley, Desmarchelier, Panel (1,3,7,8), Stijve (7) |
| 050 | mancozèbe | see 105: dithiocarbamates |
| 051 | méthidathion | 2a, 2c, 2d, 2e, 3, 4 (XII-6; S5, S8, S13, S19; 232), 6b, 7a (6), 7c (S8, S13, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Ambrus |
| 052 | bromure de méthyle | 9a (M8)<br>Mestres (2), Panel (5) |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 053 | mévinphos | 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-3,6; S5, S8, S13, S17, S19; 93), 7a (3,6), 7c (S8, S13, S17, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus |
| 054 | monocrotophos | 1p, 2c, 2d, 2e, 2f, 4 (XII-6; S19), 7c (S19), 9a (M2, M5), 10<br>Ambrus |
| 055 | ométhoate | 1p, 2c, 2d, 4 (XII-6; S13, S17, S19; 236), 5, 7a (6), 7c (S13, S17, S19), 9a (M2, M5), 10<br>Abbott (1), Panel (3) |
| 056 | ortho-phénylphénol | 2d, 2e, 10<br>Farrow, Kitada, Lord, Mestres (1), Player, Pyysalo |
| 057 | paraquat | 2e, 4 (134), 6d, 7b<br>Calderbank (1), Khan, King, Lott |
| 058 | parathion | 1a, 1c, 2a, 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-3,4,5,6; S5, S8, S10, S13, S17, S19; 87A, 87B), 7a (3,4,5,6), 7c (S8, S10, S13, S17, S19), 8e, 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Panel (3) |
| 059 | parathion-méthyle | 1a, 2a, 2c, 2d, 2f, 3, 4 (XII-3,5,6; S5, S8, S13, S17, S19; 88A, 88B), 7a (3,5,6), 7c (S8, S13, S17, S19), 8e, 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Panel (3) |
| 060 | phosalone | 2a, 2c, 2d, 2e, 3, 4 (XII-5,6; S8, S19), 5, 6a, 7a (5,6), 7c (S8, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Stijve (7) |
| 061 | phosphamidon | 2c, 2d, 2e, 3, 4 (XII-6; S5, S13, S19), 7a (6), 7c (S13, S19), 9a (M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Bottomley |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 62 | butoxyde de pipéronyle | 11, 2e, 4 (XII-6; S19, S22; 163), 7a (6), 7c (S19), 9b<br>Krause (2) |
| 063 | pyréthrines | 2a, 2d, 2e, 4 (XII-6; S19, S22), 6b, 7a (6), 7c (S19), 9b |
| 064 | quintozène | 2a, 2d, 2f, 3, 4 (XII-4,5,6; S8, S9, S12, S19; 99), 7a (4,5,6), 7c (S8, S9, S12, S19), 9a (M1, M12), 10 |
| 065 | thiabendazole | 2d, 2e, 2h, 4 (XII-6; 256A, 256B), 8g, 9a (M3), 10<br>Farrow, Kitada, Mestres (1,3), Rajzman, Yamada |
| 066 | trichlorfon | 2c, 2d, 2e, 2f, 3, 4 (XII-6; S5, S13, S19; 1I2), 5, 7a (6), 7c (S13, S19), 8e, 9a (M2, M5, M12)<br>Abbott (1), Ambrus, Bottomley |
| 067 | cyhexatine | 2e, 4 (S24), 6a, 9b<br>Moellhoff (2) |
| 068 | azinphos-éthyle | 2c, 2d, 4 (XII-3,5,6; S5, S8, S13, S17, S19; 62, 62A), 7a (3,5,6), 7c (S8, S13, S17, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Abbott (1), Ambrus |
| 069 | bénomyl | see 072: carbendazim |
| 070 | bromopropylate | 2a, 2d, 4 (XII-6; S19), 7a (6), 7c (S19), 9a (M12), 10<br>Stijve (6) |
| 071 | camphéchlore | 2a, 2d, 2e,4 (XII-5,6; S9, S19), 7a (5,6), 7c (S9, S19)<br>Stijve (2) |
| 072 | carbendazime | 2e, 2h, 4 (261, 378), 6a, 6d, 9a (M3), 10<br>Ambrus, Farrow, Mestres (3), VanHaver |

Copyrighted material

| N° CPPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 073 | déméton-S-méthyle | 2d, 2f, 4 (XII-6; S5, S13, S16, S19), 7a (6), 7c (S13, S16, S19), 9a (M2, M5), 10<br>Abbott (1), Ambrus, Hill, Wagner |
| 074 | disulfoton | 2a, 2c, 2d, 2e, 2f, 3, 4 (XII-3,6; S5, S8, S13, S16, S17, S19), 7a (3,6), 7c (S8, S13, S16, S17, S19), 8e, 9a (M2, M5)<br>Abbott (1), Ambrus, Panel (7) |
| 075 | propoxur | 1e, 2d, 2g, 4 (XII-6; S19; S25; 216), 6a, 7a (6), 7c (S19), 9a (M2, M13), 10<br>Ambrus, Brauckhoff, Chaput, Lawrence(1) |
| 076 | thiométon | 2d, 4 (XII-6;S13), 6b, 7a (6), 7c (S13), 9a (M2, M5, M10, M12)<br>Abbott (1), Ambrus, Hill |
| 077 | thiophanate-méthyle | 2e, 2h, 4 (261), 5, 9a (M3), 10<br>Ambrus, Mestres (3), VanHaver |
| 078 | vamidothion | 4 (XII-3,6; S17), 6a, 7a (3,6), 7c (S17), 9a (M2, M5, M10) |
| 079 | amitrole | 2e, 4A<br>Galoux, Løkke (1), v.d.Poll |
| 080 | chinométhionate | 2d, 2e, 4 (XII-6; S19; 189), 7a (6), 7c (S19), 9b, 10<br>Ambrus, Francoeur, Krause (1), Tjan |
| 081 | chlorothalonil | 2a, 2d, 2e, 3, 4 (XII-6; S19), 6b, 7a (6), 7c (S19), 9a (M1, M12), 10<br>Ambrus, Løkke (2) |
| 082 | dichlofluanide | 2a, 2d, 4 (XII-6; S8, S12, S19; 203; 203A, 203 -(371)), 7a (6), 7c (S8, S12, S19), 9a (M1, M12), 10<br>Ambrus, Løkke (2), Brennecke (4) |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 083 | dicloran | 2d, 3, 4 (XII-6; S19), 7a (6), 7c (S19), 9a (M1), 10<br>Ambrus |
| 084 | dodine | 1i, 2e<br>Newsome (1) |
| 085 | fénamiphos | 2c, 2d, 2e, 4 (XII-6; S8; S16; S19), 7a (6), 7c (S16, S19), 9a (M5, M12)<br>Hill |
| 086 | pirimiphos-méthyle | 2a, 2c, 2d, 2e, 4 (XII-6; S8, S19; 476), 6b, 7a (6), 7c (S8, S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Ambrus, Desmarchelier, Panel (7,8), Stijve (7) |
| 087 | dinocap | 2a, 2d, 2e, 4 (XII-6; S19; 68), 7a (6), 7c (S19), 9a (M9), 9b<br>Ambrus |
| 088 | leptophos | withdrawn |
| 089 | sec-butylamine | 2e, 6b<br>Day, Hunter, Scudamore (1) |
| 090 | chlorpyrifos-méthyle | 2c, 2d, 4 (XII-6; S8, S19), 7a (6), 7c (S19), 9a (M2, M5), 10<br>Ambrus, Bottomley, Desmarchelier, Panel (4,8), Stijve (7) |
| 091 | cyanofenphos | 2d, 4 (XII-6; S8, S19), 7a (6), 7c (S19), 9a (M2, M5), 10 |
| 092 | déméton | 2c, 2d, 2e, 4 (XII-6; S5,S16), 7a (6), 7c (S16), 9a (M5)<br>Abbott (1) |
| 093 | bioresméthrine | 6c, 6d, 9a (M11)<br>Baker, PG (2), Bottomley |

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 094 | méthomyl | 1q, 2d, 2e, 2g, 4 (299), 6a, 7b, 9a (M13)<br>Ambrus, Chaput |
| 095 | acéphate | 1p, 2c, 2d, 2e, 4 (XII-6; S19; 358), 6a, 7a (6), 7b, 7c (S19), 9a (M5, M12), 10 |
| 096 | carbofuran | 1e, 1q, 2e, 2g, 3, 4 (XII-6; S25), 6a, 7a (6), 9a (M13), 10<br>Ambrus, Brauckhoff, Chaput, Lawrence(1), Moellhoff (1) Leppert (1,2) |
| 097 | cartap | Official Gazette |
| 098 | dialifos | 2a, 2d, 2e, 4 (XII-6; S19; 281), 7a (6), 7c (S19), 9a (M2, M5, M12), 10 |
| 099 | édifenphos | 2d, 4 (XII-6; S19), 7a (6), 7c (S19) |
| 100 | méthamidophos | 1p, 2c, 2d, 3, 4 (XII-6; S19; 358, 365), 5, 6a, 7a (6), 7c (S19), 9a(M5), 10 |
| 101 | pirimicarbe | 2d, 4 (XII-6; S19; 309), 5, 6a, 7b, 10 |
| 102 | hydrazide maléique | 1m, 4 (297)<br>Lane, Newsome (3) |
| 103 | phosmet | 2c, 2d, 4 (XII-6), 7a (6), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Ambrus |
| 104 | daminozide | 2e, 6b<br>Allen (2), Newsome (5), Saxton, Wright, Conditt |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 105 | dithiocarbamates | 2e, 3, 4 (S15, S21), 7c (S21), 9b<br>Newsome (2), Panel (6), Ott |
| 106 | éthéphon | 2e, 9b<br>Cochrane |
| 107 | éthiofencarbe | 2d, 2g, 4 (S25; 393), 9a (M13), 10 |
| 108 | éthylènethiourée | 1j, 4 (389), 7b, 9b<br>Panel (9), Hirvi, Otto, Rosenberg |
| 109 | oxyde de fenbutatin | 2e, 4 (S24), 6d<br>Sano |
| 110 | imazalil | 2d, 2e, 4 (XII-6; S19) |
| 111 | iprodione | 2c, 2d, 2e, 4 (XII-6; S8, S19; 419), 6e, 7a (6), 7c (S8, S19), 9a (M1, M12), 10 |
| 112 | phorate | 2a, 2c, 2d, 2e, 4 (XII-3,6; S8, S13, S16, S17, S19), 7a (3,6), 7c (S8, S13, S16, S17, S19), 9a (M2, M5)<br>Abbott (1), Ambrus, Hill |
| 113 | propargite | 2a, 2d, 2e, 3, 4 (XII-6), 6a, 7a (6), 9a (M1)<br>Ambrus |
| 114 | guazatine | Kobayashi |
| 115 | tecnazène | 2a, 2d, 2e, 3, 4 (XII-6; S8, S12, S19; 108), 7a (6), 7c (S8, S12, S19), 9a (M1), 10 |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 116 | triforine | 2e, 4 (338), 6d, 9b<br>Bourke, Newsome (4) |
| 117 | aldicarbe | 1q, 2e, 2g, 4 (XII-6; 250), 6a, 7a (6), 9a (M10, M13), 10<br>Ambrus, Chaput |
| 118 | cyperméthrine | 2a, 2d, 4 (XII-6; S19, S23), 6g, 7a (6), 7c (S19), 9a (M11), 10<br>Ambrus, Baker, PG (2), Bottomley |
| 119 | fenvalérate | 2a, 2d, 2e, 4 (XII-6; S19, S23), 6g, 7a (6), 7c (S19), 9a (M11), 10<br>Ambrus, Baker, PG (2), Bottomley |
| 120 | perméthrine | 2a, 2d, 2e, 4 (XII-6; S19, S23), 6g, 7a (6), 7c (S19), 9a (M11), 10<br>Ambrus, Baker, PG (2), Bottomley |
| 121 | 2,4,5-T | 2b, 4 (XII-6; 105), 6c, 7a (6), 9a (M6)<br>Ebing, Lφkke (3), Specht (1) |
| 122 | amitraz | 2e, 4 (XII-6), 7a (6), 9b |
| 123 | étrimfos | 2a, 2c, 2d, 4 (XII-6; S8, S19), 7a (6), 7c (S19), 6e, 9a (M2, M5)<br>Ambrus, Bottomley, Panel (8) |
| 124 | mécarbame | 2c, 2d, 4 (XII-6; S19), 6b, 7a (6), 7c (S19), 9a (M2),10<br>Abbott (1) |
| 125 | méthacrifos | 4 (XII-6), 7a (6)<br>Ambrus, Desmarchelier, Panel (7,8) |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 126 | oxamyl | 1q, 2e, 2g, 4 (XII-6; 441), 5, 7a (6), 9a (M13), 10<br>Ambrus |
| 127 | phénothrine | 4 (XII-6), 7a (6), 9<br>Baker, PG (2), Bottomley |
| 128 | phenthoate | 2a, 2c, 2d, 4 (XII-6; S19), 6b, 7a (6), 7c (S19), 9a (M11), 10<br>Ambrus |
| 129 | azocyclotin | 4 (S24)<br>Moellhoff (2) |
| 130 | diflubenzuron | 2e, 6d, 6f, 9a (M4)<br>Austin |
| 131 | isofenphos | 2a, 2c, 2d, 2e, 4 (XII-6; S8), 7a (6), 9a (M5, M12), 10 |
| 132 | méthiocarbe | 1q, 2d, 2g, 4 (79, 79A), 9a (M2, M13), 10<br>Chaput |
| 133 | triadiméfon | 2d, 2e, 4 (XII-6; S8, S19; 425-(605)), 7a (6), 7c (S8, S19), 10<br>Ambrus, Brennecke (2), Ragab |
| 134 | aminocarbe | 2d, 10<br>Brauckhoff |
| 135 | deltaméthrine | 2a, 2d, 4 (XII-6; S19, S23), 6g, 7a (6), 7c (S19), 9a (M11)<br>Ambrus, Baker, PG (2), Bottomley |
| 136 | procymidone | 2a, 2d, 4 (XII-6; S8, S19), 7a (6), 7c (S8, S19), 10 |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 137 | bendiocarbe | 2d, 2g, 6d, 4 (XII-6), 7a (6), 9a (M2, M13)<br>Ambrus |
| 138 | métalaxyl | 2c, 2d, 2e, 4 (XII-6; S8, S19; 517), 7a (6), 7b, 7c (S19), 9a (M4), 10<br>Ambrus |
| 139 | butocarboxime | 2g, 9a (M13)<br>Aharonson, Brauckhoff, Li, Muszkat |
| 140 | nitrofène | 1a, 2a, 2d, 2e, 4 (XII-6; S19; 340), 6d, 7a (6), 7b, 7c (S19)<br>Adler, Ambrus, Yu |
| 141 | phoxime | 2d, 4 (XII-6; S19; 307), 7a (6), 7c (S19), 9a (M2, M12)<br>Ambrus |
| 142 | prochloraz | 2d<br>Maclaine Pont, Somerville |
| 143 | triazophos | 2c, 2d, 4 (XII-4,6; S8, S19; 401), 6d, 7a (6), 7c (S19), 9a (M2, M5, M12), 10<br>Ambrus |
| 144 | bitertanol | 2d, 4 (XII-6; S19; 613; 613A), 7a (6), 7c (S19), 9a (M12)<br>Brennecke (1,3) |
| 145 | carbosulfan | 2d, 4 (658 - (344))<br>Leppert (1,2) |
| 146 | cyhalothrine | 2d, 6g |
| 147 | méthoprène | 2e, 6d |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 148 | propamocarbe | Gentile |
| 149 | éthoprofos | 2c, 2d, 2e, 4 (XII-6; S8, S19), 7a (6), 7b, 7c (S19), 9a (M2, M5) Ambrus |
| 150 | propylènethiourée | Lembo, Nitz |
| 151 | diméthipin | 2e |
| 152 | flucythrinate | 2d, 2e |
| 153 | pyrazophos | 2d, 4 (XII-4,6; S8, S19; 328), 6d, 7a (6), 7b, 7c (S19), 9a (M2, M5, M12), 10 |
| 154 | thiodicarbe | 2g |
| 155 | bénalaxyl | 4(S19) non publié |
| 156 | clofentézine | |
| 157 | cyfluthrine | 2d, 4 (S23), 9a (M11) |
| 158 | glyphosate | 2e, 4 (405) (10th ed.), 9b Dubelman, Tuinstra, Wigfield |
| 159 | vinclozolin | 2a, 2d, 4 (XII-6; S8, S19; 412), 9a (M1, M12) |
| 160 | propiconazole | 2d, 4 (S19; 624) |

Copyrighted material

| N° CCPR | Composés | Références aux méthodes d'analyse (voir "Références bibliographiques" ci-après) |
|---|---|---|
| 161 | paclobutrazol | 2d<br>Reed |
| 162 | tolylfluanide | 4 (XII-6; S 8; S19: 371; 203- (371)), 7c (S8, S19), 9a (M1,M12), 2d<br>Brennecke (4) Specht (2), Anderson |
| 163 | anilazine | 4 (XII-6; S19: 186), 7c (S19), 2d, 2e<br>Lawrence(2), Brennecke(5) |
| 164 | déméton-S-méthylsulfone | 4(XII-6, S16, S19), 7c (S16), 9a (M5), 2d, 2e<br>Andersson, Thornton, Wagner |
| 165 | flusilazol | 2d, 4(S19)(only parent compound) |
| 166 | oxydéméton-méthyle | 4(XII-6, S16, S19), 7c (S16), 9a (M5), 2c, 2d, 2e<br>Thornton, Wagner |
| 167 | terbufos | 4 (S8; S19), 9a(M5) (only parent compound), 2c, 2d, 2e,<br>Westcott |
| 168 | triadiménol | 4 (XII-6, S19, 425 - (605)) 7a (6), 7c (S19), 9a (M12), 2d,<br>Allmendinger, Andersson, Brennecke (2), Ragab, Mendes |
| 169 | cyromazine | 2e<br>Cabras, Bardalaye |
| 170 | hexaconazole | |
| 171 | profénofos | 2c, 2d, 2e<br>Andersson |

Copyrighted material

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

### ARTICLES DE CARACTERE GENERAL

Les ouvrages ou documents ci-après traitent de questions de caractère général dans le domaine des résidus de pesticides et ne doivent pas être utilisés comme références pour la liste de méthodes d'analyse précédente.

Ambrus, A. & Thier, H.-P., Application of multi-residue procedures in pesticides residues analysis, Pure Appl. Chem., 58, 1035-1062 (1986)

Beck, H., Untersuchungsmethoden zur Bestimmung der Rückstände von Chlorkohlenwasserstoff-Pestiziden in oder auf Lebensmitteln, Bundesgesundheitsblatt, 17, 269-274 (1974)

Becker, G. et al., Dünnschichtchromatographie in der Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmitteln und deren Metaboliten, Verlag Chemie VCH, Weinheim, FRG (1987)

Burke, J.A., The interlaboratory study in pesticide residue analyses, in: Advances in Pesticide Science, H. Geissbuehler (edit.), Pergamon Press, Oxford, UK, 633-642 (1979)

Carl, M., Internal laboratory quality control in the routine determination of chlorinated pesticides,in: Advances in Pesticide Science, H. Geissbuehler (edit.), Pergamon Press, Oxford, UK, 660-663 (1979)

Cochrane, W.P., Chemical derivatization in pesticide analysis, Plenum Press, New York, N.Y., USA, (1981)

Egli, H., Storage stability of pesticide residues, J. Agr. Fd. Chem., 30, 861-866 (1982)

Frehse, H. & Timme, G., Quantitative residue analytical reliability: beatitude through the application of latitude, Res. Revs., 73, 27-47 (1980)

Gunther, F.A., Interpreting pesticide residue data at the analytical level, Res. Revs., 76, 155-171 (1980)

Horwitz, W., The role of the analyst in analytical chemistry, FDA Bylines, 4, 169-178 (1979)

Horwitz, W., The inevitability of variability in pesticide residue analysis, in: Advances in Pesticide Science, H. Geissbuehler (edit.), Pergamon Press, Oxford, UK, 649-655 (1979)

Horwitz, W. et al., Quality assurance in the analysis of foods for trace constituents, JAOAC, 63, 1344-1354 (1980)

Horwitz, W., Evaluation of analytical methods used for regulation of foods and drugs, Anal. Chem., 54, 67A-76A (1982)

ISO Document ISO 5725, 2nd edit. (1986), Precision of test methods: determination of repeatability and reproducibility

IUPAC Reports on Pesticides (13), Development and evaluation of simplified approaches to residues analysis, Pure Appl. Chem., 53, 1039-1049 (1981)

Copyrighted material

Moye, H.A. (edit.), Analysis of pesticide residues, Vol. 58 of: Chemical Analysis, John Wiley and Sons, New York, N.Y., USA (1981)

Pesticide Residue Analysis, Health Aspects of Chemical Safety, Interim Document 14, WHO, Regional Office for Europe, Copenhagen, Denmark (1984)

Safe, S. & Hutzinger, O., Mass spectrometry of pesticides and pollutants, CFC Press Inc., Boca Raton, Florida, USA (1979)

Smart, N., Samples used for interlaboratory studies of methods for pesticide residues analysis in foodstuffs, Res. Revs., 96, 1-12 (1985)

Steiner, E.H., Planning and analysis of results of collaborative tests, in: Statistical Manual of the AOAC, Washington, D.C., USA (1974)

The Agrochemical Handbook, The Royal Society of Chemistry, The University, Nottingham, UK, (1983)

Thier, H.-P. & Frehse, H., Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmitteln, Georg Thieme Verlag, Stuttgart - New York (1986)

Youden, W.J., Statistical techniques for collaborative tests, in: Statistical Manual of the AOAC, Washington, D.C., USA (1974)

Zweig, G. (edit.), Analytical methods for pesticides, plant growth regulators and food additives, Academic Press, New York - San Francisco - London, Vol. XIV and XV (1986)

Copyrighted material

**GUIDES ET MANUELS**

On trouvera dans cette liste les publications, guides et manuels internationaux et nationaux d'analyses de laboratoire retenus pour références dans la "Liste des méthodes d'analyse" qui précède.

(1) Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 15th edition (1990)

a. 970.52
b. 976.23
c. 974.22
d. 977.18
e. 975.40
f. 968.25
g. 957.14
h. 964.18
i. 964.19
j. 978.16
k. 977.19
l. 960.43
m. 963.24
n. 983.21
o. 984.21
p. 985.22
q. 985.23

(2) Pesticide Analytical Manual, Food and Drug Administration, Washington, D.C., USA

a. Vol. I, Table 201-A and sections, 211.1, 212.1, 231.1, 232.1 and 252
b. Vol. I, Table 201-D and section 221.1
c. Vol. I, Table 201-H and section 232.3
d. Vol. I, Table 201-I and section 232.4
e. Vol. II,Méthode selon le nom de substance (quand plusieurs méthodes sont proposées, elles sont généralement énumérées par ordre de préférence)
f. Vol. I, Table 651-A and sections 650 and 651
g. Vol. I, Table 242.2-1 and section 242.2
h. Vol. I, Section 242.3

(3) Guide des méthodes d'analyse pour les résidus de pesticides dans les aliments, Section de protection sanitaire, Health and Welfare, Canada, Ottawa, Ont., Canada (1985) (disponible en anglais et en français)

(4) Methodensammlung zur Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmitteln, 1.- 11. Lieferung, Verlag Chemie GmbH, Weinheim/Bergstrasse, FRG (1991) (the numbers in parentheses refer to the numbers of the methods in this manual; methods preceeded by "S" are multi-residue methods; the manual is also available in English, see ref. 7, below)

(5) Guide de laboratoire pour l'analyse des résidus de pesticides dans les produits agricoles, compilé par R.B. Maybury, Laboratoire des pesticides, Service de la production et de l'inspection des produits alimentaires, Agriculture Canada, Ottawa, Ont., Canada (1984) (disponible en anglais et en français)

Copyrighted material

(6) Zweig, G. (edit.), Analytical Methods for Pesticides, Plant Growth Regulators and Food Additives, Academic Press, New York - San Francisco - London

a. Vol. VII (1974)
b. Vol. VIII (1976)
c. Vol. IX (1977)
d. Vol. X (1978)
e. Vol. XI (1980)
f. Vol. XII (1982)
g. Vol. XIII (1984)

(7) Manual of Pesticide Residue Analysis, Deutsche Forschungsgemeinschaft, VCH Verlagsgesellschaft, Weinheim, FRG (1987) (English translation of ref. 4, above)

a. Vol. I, Section Clean-up Methods (the numbers in parentheses refer to the numbers of the clean-up methods in this volume)
b. Vol. I, Section Individual Pesticide Residue Analytical Methods
c. Vol. I, Section Multiple Pesticide Residue Analytical Methods (the numbers in parentheses refer to the numbers of the multi-residue methods in this volume)

(8) Chemistry Laboratory Guidebook, United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Science Program, Washington, D.C., USA

a. Section 5.001
b. Section 5.002
c. Section 5.003
d. Section 5.004
e. Section 5.006
f. Section 5.005
g. Section 5.050

(9) Analytical Methods for Residues of Pesticides in Foodstuffs, P.A. Greve (edit.), 5th edition, Government Publishing Office, The Hague, Netherlands (1988)

a. Part I: Multi-residue Methods (the numbers in parentheses refer to numbers of the multi-residue methods in this volume)
b. Part II: Special Methods (methods given under compound name)

(10) Materials and Methods Used for Pesticide Residues Monitoring in Sweden, Vår Föda, 38, Suppl.2, 79-136 (1986)

Copyrighted material

**DOCUMENTS INDIVIDUELS**

Il s'agit d'articles tirés de la documentation scientifique, qui concernent l'analyse des résidus de certains pesticides chimiques. Ces références, classées par nom d'auteur (ou du premier auteur) sont utilisées dans la "Liste des méthodes d'analyse" qui précède. Pour faciliter les recherches, les numéros CCPR du ou des pesticides dont traite l'article sont indiqués en italique après chaque référence. La présentation est donc la suivante: Nom de l'auteur et référence du document; titre de l'article; et numéros CCPR des pesticides visés.

Abbott (1), D.C. et al., Pest. Sci., 1, 10-13 (1970)
Pesticide residues in the total diet in England and Wales, 1966-1967; Part III: Organophosphorus pesticide residues in the total diet
*2, 4, 5, 11, 14, 22, 25, 27, 28, 34, 36, 37, 39, 42, 49, 53, 55, 58, 59, 60, 66, 68, 73, 74, 76, 92, 112, 124*

Abbott (2), D.C. et al., J. Chromatog., 16, 481-487 (1964)
Some observations on the thin-layer chromatography of organochlorine pesticides
*1, 21, 32, 33, 43, 48*

Adachi, K. et al., JAOAC, 67, 798-800 (1984)
Simple analytical method for organophosphorus pesticide determination in unpolished rice, using removal of fats by zinc acetate
*22, 27, 37, 49, 58, 128*

Adler, I.L. & Wargo Jr, J.P., JAOAC, 58, 551-553 (1975)
Determination of residues from the herbicide 2,4-dichloro-1-(4-nitrophenoxy)-benzene in rice and wheat by electron-capture gas-liquid chromatography
*140*

Aharonson, N. & Muszkat, L., Z. Lebensm. Unters. Forsch., 180, 96-100 (1985)
Direct gas chromatographic determination of the two isomeric insecticides, aldicarb and butocarboxime and their toxic metabolites: application to residue analysis in crops and leaves
*117, 139*

Allen (1), J.G. & Hall, K.J., J. Agr. Fd. Chem., 28, 255-258 (1980)
Methods for the determination of diphenylamine residues in apples
*30*

Allen (2), J.G., Pest. Sci., 11, 347-350 (1980)
Daminozide residues in sweet cherries, and their determination by colorimetric and gas-liquid chromatographic methods
*104*

Allmendinger, H. Pflanzensch. Nachr. Bayer, 44, 5-66 (1991)
A method for determining residues of the fungicides Folicur[R] and Bayfidan[R] in plant material and soil by gas chromatography.
*168*

Copyrighted material

Ambrus, A. et al., JAOAC, 64, 733-768 (1981)
General method for determination of pesticide residues in samples of plant origin, soil, and water
*1, 2, 4, 6, 7, 8, 14, 17, 21, 22, 25, 27, 32, 33, 37, 39, 41, 42, 43, 48, 49, 51, 53, 54, 58, 59, 60, 61, 66, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 80, 81, 82, 83, 86, 87, 94, 96, 101, 103, 112, 113, 117, 118, 119, 120, 123, 128, 133, 135, 137, 140, 141, 143, 159*

Andersson, A and Ohling, B. Var Föda 38, 79-109 (1986)
A capillary gas chromatographic multiresidue method for the determination of fruit and vegetables.
*162, 164, 168, 171*

Austin, D.J. & Hall, K.J., Pest. Sci., 12, 495-502 (1981)
A method of analysis for the determination of binapacryl, bupirimate and diflubenzuron on apple foliage and fruit, and its application to persistence studies
*3, 130*

Baker, P.B. (1) & Flaherty, B., Analyst, 97, 713-718 (1972)
Fungicide residues; Part II: The simultaneous determination of residues of folpet, captan and captafol in selected fruits by gas chromatography
*6, 7, 41*

Baker, P.B. (2) & Hoodless, R.A., Analyst, 98, 172-175 (1973)
Fungicide residues; Part III: The determination of binapacryl in selected fruits by gas chromatography
*3*

Baker, P.G. (1) et al., Analyst, 105, 282-285 (1980)
Fungicide residues; Part VII: Determination of residues of fentin in vegetables and cocoa products by spectrofluorimetry
*40*

Baker, P.G. (2) & Bottomley, P., Analyst, 107, 206-212 (1982)
Determination of residues of synthetic pyrethroids in fruit and vegetables by gas-liquid and high-performance liquid chromatography
*93, 118, 119, 120, 127, 135*

Bardalaye, C, Wheeler, W.B. & Meister C.W. JAOAC, 70, 455-457 (1987)
Gas chromatographic determination of cyromazine and its degradation product melamine in chinese cabbage.
*169*

Bottomley, P. & Baker, P.G., Analyst, 109, 85-90 (1984)
Multi-residue determination of organochlorine, organophosphorus and synthetic pyrethroid pesticides in grain by gas-liquid and high-performance liquid chromatography
*1, 4, 21, 22, 25, 37, 44, 49, 61, 66, 86, 90, 93, 118, 119, 120, 123, 127, 135*

Bourke, J.B. et al., J. Agr. Fd. Chem., 25, 36-39 (1977)
Residues and disappearance of triforine from various crops
*116*

Brauckhoff, S. & Thier, H.-P., Z. Lebensm. Unters. Forsch., 184, 91-95 (1987)
Analysenmethode für Rückstände von Methylcarbamat-Insecticiden in pflanzlichen Lebensmitteln
*8, 75, 94, 96, 101, 107, 117, 132, 134, 137, 139*

Copyrighted material

Brennecke (1), R., Pflanzensch. Nachr. Bayer, (Engl. edit.)38, 33-54 (1985)
Method for gas-chromatographic determination of residues of Baycor[R] fungicide in plant material, soil and water
*144*

Brennecke (2), R., Pflanzensch. Nachr. Bayer, 37, 68-93 (1984)
Method for gas-chromatographic determination of residues of Bayleton[R] and Bayfidan[R] fungicides in plant material, soil and water (German edit.: 37, 66-91 (1984))
*133, 168*

Brennecke (3), R., Pflanzensch. Nachr. Bayer , 41, 113-131 (1988)
Method for the determination of residues of the fungicide Baycor[R] in plant material and beverages by high pressure liquid chromatography with fluorescence detection (German edit.: 41, 113-135 (1988))
*144*

Brennecke (4), R., Pflanzensch. Nachr. Bayer, 41, 137-174 (1988).
A method for the determination of residues of the fungicides Euparen[R] and Euparen M[R] in plant material and beverages by gas chromatography (German edit. 41, 136-172 (1988)).
*82, 162*

Brennecke (5), R., Pflanzensch. Nachr. Bayer, 38, 11-32 (1985)
Method for gas-chromatographic determination of Dyrene[R] residues in plant material, soil and water (German edit.: 38, 11-32 (1985)).
*163*

Buettler, B. & Hoermann, W.D., J. Agr. Fd. Chem., 29, 257-260 (1981)
High-pressure liquid chromatographic determination of captan, captafol, and folpet residues in plant material
*6, 7, 41*

Cabras, P., Meloni, M., & Spaneddal, J. Chromatogr., 505, 413-416, 1990
High-performance liquid chromatographic separation of cyromazine and its metabolite melamine.
*169*

Calderbank (1), A. & Yuen, S.H., Analyst, 90, 99-106 (1965)
An ion-exchange method for determining paraquat residues in food crops
*57*

Calderbank (2), A. & Yuen, S.H., Analyst, 91, 625-629 (1966)
An improved method for determining residues of diquat
*31*

Chaput, D. JAOAC, 71, 542-546, (1988)
Simplified multiresidue method for liquid chromatographic determination of N-methylcarbamate insecticides in fruits and vegetables.
*8, 75, 94, 96, 117, 132*

Cochrane, W.P. et al., JAOAC, 59, 617-621 (1976)
Gas-liquid chromatographic analysis of ethephon and fenoprop residues in apples and their decline before and after harvest
*106*

Copyrighted material

Conditt, M et al, JAOAC, 71, 735-739 (1988).
Gas chromatography/mass spectrometric determination of daminozide in high protein food products.
*104*

Daft, J.L., JAOAC, 66, 228 (1983)
Gas chromatographic determination of fumigant residues in stored grains, using isooctane partitioning and dual column packings
*10, 23, 24*

Day, E.W. et al., JAOAC, 51, 39-44 (1968)
Determination of sec-butylamine residues in fruit
*89*

Desmarchelier, J. et al., Pest. Sci., 8, 473-483 (1977)
A collaborative study of residues on wheat of chlorpyrifos-methyl, fenitrothion, malathion, methacrifos and pirimiphos-methyl
*37, 49, 86, 90, 125*

Dubelman, S. Analytical Methods for Pesticides and Plant Growth Regulators, Sherma, J, (editor) Acad. Press Inc., San Diego, California, Vol XVI, 69-82 (1988).
Glyphosate
*158*

Ebing, W. et al., Lebensm. gerichtl. Chem., 39, 126-130 (1985)
Zur Rückstandsanalytik von Phenoxyalkancarbonsäure-Herbiziden in Getreidekörnern
*20, 121*

Farrow, J.E. et al., Analyst, 102, 752-758 (1977)
Fungicide residues; Part VI: Determination of residues of post-harvest fungicides on citrus fruit by high-performance liquid chromatography
*29, 56, 65, 72*

Francoeur, Y. & Mallet, V., JAOAC, 59, 172-173 (1976)
Determination of quinomethionate (6-methylquinoline-2,3-diyldithiocarbamate) residues in crops by in situ fluorimetry
*80*

Galoux, M. et al., JAOAC, 65, 24-27 (1982)
Colorimetric determination of 3-amino-1,2,4-triazole in grain or meal
*79*

Gentile, I.A. & Passera, E., J. Chromatog., 236, 254-257 (1982)
Separation and detection of propamocarb by thin-layer chromatography
*148*

Gilvydis, D.M. & Walters, S.M., JAOAC, 67, 909-912 (1984)
Determination of captan, folpet, and captafol in fruits and vegetables, using two multiresidue methods
*6, 7, 41*

Copyrighted material

Heikes, D.L., JAOAC, 68, 431-436 (1985)
Purge and trap method for determination of ethylene dibromide in table-ready foods
*23*

Hill, A.R.C. et al., Analyst, 109, 483-487 (1984)
Organophosphorus sulphides, sulphoxides and sulphones; Part I: Determination of residues in fruit and vegetables by gas-liquid chromatography
*38, 39, 73, 74, 76, 85, 112*

Hirvi, T. et al., J. Agr. Fd. Chem., 27, 194-195 (1979)
A glass capillary gas-liquid chromatography method for determining ethylenethiourea without derivatization
*108*

Hunter, K. & Lindsay, D., Pest. Sci., 12, 319-324 (1981)
High-pressure liquid chromatographic determination of sec-butylamine residues in potatoes
*89*

Khan, S.U., Bull. Envir. Cont. Tox., 14, 745-749 (1975)
Determination of paraquat residues in food crops by gas chromatography
*57*

King, R.R., J. Agr. Fd. Chem., 26, 1460-1463 (1978)
Gas chromatographic determination of diquat residues in potato tubers
*31*

Kitada, Y. et al., JAOAC, 65, 1302-1304 (1982)
Simultaneous liquid chromatographic determination of thiabendazole, o-phenylphenol, and diphenyl residues in citrus fruits, without prior cleanup
*29, 56, 65*

Kobayashi, H. et al., J. Pest. Sci., 2, 427-430 (1977)
Gas chromatographic determination of guanidino fungicide, guazatine, in rice grain
*114*

Krause (1), R.T. & August, E.M., JAOAC, 66, 1018-1022 (1983)
Applicability of a multiresidue method and high performance liquid chromatography for the determination of chinomethionate in apples and oranges
*80*

Krause (2), R.T. & August, E.M., JAOAC, 66, 234-240 (1983)
Applicability of a carbamate insecticide multiresidue method for determining additional types of pesticides in fruits and vegetables
*62*

Lane (1), J.R., JAOAC, 46, 261-268 (1963)
Collaborative study of maleic hydrazide residue analysis
*102*

Copyrighted material

Lane (2), J.R., JAOAC, 48, 744-748 (1965)
Collaborative study of maleic hydrazide residue analysis
*102*

Lawrence(1), J.F., J. Agr. Fd. Chem., 25, 211-212 (1977)
Direct analysis of some carbamate pesticides in foods by high-pressure liquid chromatography
*8, 75, 96*

Lawrence (2), J.F. & Panopio, L.G. JAOAC, 63, 1300-1303 (1980)
Comparison of gas and liquid chromatography for determination of anilazine in potatoes and tomatoes.
*163*

Lembo, S. et al., J. Chromatog., 267, 427-430 (1983)
Gas-liquid chromatographic method for determining propylenethiourea in rat tissues and fluids
*150*

Leppert (1), B.C. et al., J. Agr. Fd. Chem., 31, 220-223 (1983)
Determination of carbosulfan and carbofuran residues in plants, soil, and water by gas chromatography
*145*

Leppert (2), B.C. et al., J. Agr. Fd. Chem., 32, 1441 (1984)
Comment on recovery of carbosulfan residues from acidic crops
*145*

Li Yu-Chang et al., Fres. Z. Anal. Chem., 316, 290-292 (1983)
Methode zur Bestimmung von Rückständen an Butocarboxim in Pflanzen und Boden mit Hilfe der HPLC
*139*

Løkke (1), H., J. Chromatog., 200, 234-237 (1980)
Determination of amitrole by ion-pair high-performance liquid chromatography
*79*

Løkke (2), H., J. Chromatog., 179, 259-270 (1979)
Investigation on loss of chlorothalonil, dichlofluanid, tolylfluanid and vinclozolin by column chromatography clean-up on silver-loaded alumina in a gas chromatographic multiresidue procedure
*81, 82*

Løkke (3), H. & Odgaard, P., Pest. Sci., 12, 375-384 (1981)
Residues in blackcurrants, fodder peas, spinach and potatoes treated with sublethal doses of 2,4,5-T to simulate wind drift damage
*121*

Lord, E. et al., J. Assoc. Publ. Anal., 16, 25-32 (1978)
The determination of biphenyl and 2-hydroxybiphenyl in citrus fruit
*29, 56*

Lott, P.F. et al., J. Chromat. Sci., 16, 390-395 (1978)
The determination of paraquat
*57*

Copyrighted material

Love, J.L. & Patterson, J.E., JAOAC, 61, 627-628 (1978)
Atomic absorption spectrometric determination of cyhexatin
*67*

Lubkowitz, J.A. et al., J. Agr. Fd. Chem., 21, 143-144 (1973)
Residue studies of O,S-dimethyl phosphoroamidothioate on tomatoes
*100*

Luke, B.G. & Cossens, S.A., Bull. Envir. Cont. Tox., 24, 746-751 (1980)
Determination of diphenylamine residues in apples
*30*

Maclaine Pont, M.A. et al., Meded. Fac. Landbouww. Rijksuniv. Gent, 45, 835-840 (1980)
The residue analysis of prochloraz in combination with dicloran
*142*

Mendes, M.C.S. J. Agric. Fd. Chem., 38 174-178 (1990)
Evaluation and confirmation of acetylation gas liquid chromatographic method for the determination of triadimenol in foods.
*168*

Mestres (1), R. et al., Trav. Soc. Pharm. Montpellier, 35, 87-100 (1975)
Méthode rapide de contrôle et de dosage des résidus d'ortho-phényl phénol et de biphényle dans les agrumes
*29, 56, 72, 77*

Mestres (2), R. et al., Ann. Fals. Exp. Chim., 73, 407-420 (1980)
Méthode de recherche et de dosage des résidus de pesticides dans les produits céréaliers; 2°: Fumigants
*9, 10, 23, 24, 52*

Mestres (3), R. et al., Proc. Int. Soc. Citricult., 3, 1103-1106 (1977)
Thiophanate-methyl postharvest residues in oranges
*65, 72, 77*

Moellhoff (1), E., Pflanzensch. Nachr. Bayer (Engl. edit.), 28, 370-381 (1975)
Method for gas-chromatographic determination of Curaterr[R] residues in plants and soil samples with consideration to metabolites
*96*

Moellhoff (2), E., Pflanzensch. Nachr. Bayer (Engl. edit.), 30, 249-263 (1977)
Method for gas-chromatographic determination of Peropal[R] acaricide and its metabolites in plants, soil, water and laboratory animal chow
*67, 129*

Muszkat, L. & Aharonson, N., J. Chromat. Sci., 21, 411-414 (1983)
GC/CI/MS analysis of aldicarb, butocarboxime, and their metabolites
*117, 139*

Newsome (1), W.H., J. Agr. Fd. Chem., 24, 997-999 (1976)
A gas-liquid chromatographic method for the determination of dodine residues in foods
*84*

Copyrighted material

Newsome (2), W.H., J. Agr. Fd. Chem., 22, 887-889 (1974)
A method for determining ethylenebis(dithiocarbamate) residues on food crops as bis(trifluoroacetamido) ethane
*105*

Newsome (3), W.H., J. Agr. Fd. Chem., 28, 270-272 (1980)
A method for the determination of maleic hydrazide and its b-D-glucoside in foods by high-pressure anion-exchange liquid chromatography
*102*

Newsome (4), W.H., J. Agr. Fd. Chem., 30, 778-779 (1982)
Determination of triforine in fruit crops as N,N'-bis(pentafluorobenzoyl)piperazine
*116*

Newsome (5), W.H., J. Agr. Fd. Chem., 28, 319-321 (1980)
Determination of daminozide residues on foods and its degradation to 1,1-dimethylhydrazine by cooking
*104*

Nitz, S. et al., J. Agr. Fd. Chem., 30, 593-596 (1982)
A capillary gas-liquid chromatographic method for determination of ethylenethiourea and propylene-thiourea in hops, beer and grapes
*108, 150*

Official Gazette, no. 4 of the Notification issued on March 20, 1979, by the Japan Environment Agency
Residue analysis of cartap hydrochloride
*97*

Ott, D.E. & Gunther, F.A., JAOAC, 65, 909-912 (1982)
Field screening method for above-tolerance residues of dithiocarbamate fungicides
*105*

Otto, S. et al., J. Envir. Sci. Health, Part B, 12, 179-191 (1977)
A new gas chromatographic determination of ethylene thiourea residues without derivatization
*108*

Panel (1) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 98, 19-24 (1973)
The determination of malathion and dichlorvos residues in grain
*25, 49*

Panel (2) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 101, 386-390 (1976)
Determination of residues of inorganic bromide in grain
*4*

Panel (3) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 102, 858-868 (1977)
Determination of residues of organophosphorus pesticides in fruits and vegetables
*2, 27, 49, 55, 58*

Copyrighted material

Panel (4) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 104, 425-433 (1979)
Determination of organochlorine pesticides in animal fats and eggs
*1, 21, 33, 44, 48*

Panel (5) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 99, 570-576 (1974)
The determination of residues of volatile fumigants in grain
*10, 23*

Panel (6) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 106, 782-787 (1981)
Determination of residues of dithiocarbamate pesticides in foodstuffs by a headspace method
*105*

Panel (7) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 105, 515-517 (1980)
Determination of a range of organophosphorus pesticide residues in grain
*4, 22, 27, 37, 49, 74, 86, 112*

Panel (8) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 110, 765-768 (1985)
Determination of a range of organophosphorus pesticide residues in grain
*4, 27, 37, 49, 86, 90, 123, 125*

Panel (9) of the Committee for Analytical Methods for Residues of Pesticides and Veterinary Products in Foodstuffs of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Analyst, 112, 1559-1563 (1987)
Determination of ethylenethiourea in canned fruits and vegetables
*108*

Player, R.B. & Wood, R., J. Assoc. Publ. Anal., 18, 109-117 (1980)
Methods of analysis - collaborative studies; Part III: Determination of biphenyl and 2-hydroxy- biphenyl in citrus fruit
*29, 56*

van der Poll, J.M., Vink, M. and Quirijns, J.K. Chromatographia, 30, 155-158, 1990.
Determination of amitrole in plant tissues and sandy soils by capillary gas chromatography with alkali flame ionization detection.
*79*

Pomerantz, I.H. & Ross, R., JAOAC, 51, 1058-1062 (1968)
Captan and structurally related compounds: thin layer and gas-liquid chromatography
*6, 7, 41*

Pyysalo, H. et al., J. Chromatog., 168, 512-516 (1979)
Extraction and determination of o-phenylphenol and biphenyl in citrus fruits and apples
*29, 56*

Copyrighted material

Ragab, M.T.H. Anderson, M.G. & Johnston, H.W. Bull Envir. Contam. Toxicol. 44, 100-105 (1990)
Residue analysis of triadimefon, triadimenol and the BAY KWG1342 diol and BAY KWG1323 hydroxylated matabolites in winterweed.
*133, 168.*

Rains, D.M. & Holder, J.W., JAOAC, 64, 1252-1254 (1981)
Ethylene dibromide residues in biscuits and commercial flour
*23*

Rajzman, A., Analyst, 99, 120-127 (1974)
Determination of thiabendazole in citrus fruits by ultraviolet spectrophotometry
*65*

Reed, A.N., J. Chromatogr. 438, 393-400 (1988)
Quantification of triazole and pyrimidine plant growth retardants
*161*

Rosenberg, C. & Siltanen, H., Bull. Envir. Cont. Tox., 22, 475-478 (1979)
Residues of mancozeb and ethylenethiourea in grain samples
*108*

Roughan, J.A. et al., Analyst, 108, 742-747 (1983)
Modified gas-liquid chromatographic method for determining bromide/total bromine in foodstuffs and soils
*47*

Sachse, J., Z. Lebensm. Unters. Forsch., 163, 274-277 (1977)
Über die Bestimmung von Chlorcholinchlorid (CCC) in Getreide
*15*

Sano, M. et al., JAOAC, 62, 764-768 (1979)
Flameless atomic absorption spectrophotometric determination of Vendex, an organic tin miticide, in apples, oranges, and tea leaves
*109*

Saxton W.L et al. J. Agric. Food Chem., 37, 570-573 (1989)
Results of a survey for the presence of daminozide and unsymmetrical dimethylhydrazine in food.
*104*

Scudamore (1), K.A., Analyst, 105, 1171-1175 (1980)
Determination of 2-aminobutane in potatoes using high-performance liquid chromatography
*89*

Scudamore (2), K.A. & Goodship, G., Pest. Sci., 17, 385-395 (1986)
Determination of phosphine residues in fumigated cereals and other foodstuffs
*46*

Somerville, L., Meded. Fac. Landbouww. Rijksuniv. Gent, 45, 841-848 (1980)
The analysis of prochloraz residues in cereals
*142*

Copyrighted material

Specht (1), W. & Tillkes, M., Fres. Z. Anal. Chem., 307, 257-264 (1981)
Gas-chromatographische Bestimmung von Rückständen an Pflanzenbehandlungsmitteln nach Clean-up über Gel-Chromatographie und Mini-Kieselgel-Säulen-Chromatographie; 4. Mitteilung: Gas-chromatographische Bestimmung von 11 herbiciden Phenoxyalkancarbonsäuren und ihren Estern in Pflanzenmaterial
*20, 121*

Specht(2), W and Tilkes, M, Fres. Z. Anal. Chem., 322, 443-455 (1985)
Gas-chromatographische Bestimmung von Rückstanden von Pflanzenbehandlungsmitteln nach clean-up über Gel-chromatographie und Mini-Kieselgel-Säule Chromatographie, V. Methode zur aufarbeitung von Lebensmitteln und Futtermitteln plantzlicher und tierischer Herkunft für die bestimmung lipoid und wasserlöslicher Pflanzenbehandlungsmittel.
*162*

Stijve (1), T., Deutsche Lebensm. Rundsch., 77, 99-101 (1981)
Gas chromatographic determination of inorganic bromide residues - a simplified procedure
*47*

Stijve (2), T., IUPAC Pesticide Chemistry, Human Welfare and the Environment, J. Miyamoto (edit.), Pergamon Press, Oxford, UK, 95-100 (1983)
Miniaturised methods for monitoring organochlorine pesticide residues in milk
*1, 21, 43, 44, 48, 71*

Stijve (3), T. & Brand, E., Deutsche Lebensm. Rundsch., 73, 41-43 (1977)
A rapid, low cost, small-scale clean-up method for the determination of organochlorine pesticide residues in fats and oils
*1, 12, 21, 43, 44, 48*

Stijve (4), T., Deutsche Lebensm. Rundsch., 81, 321-322 (1985)
Inorganic bromide - a simple method for the confirmation of residue identity
*47*

Stijve (5), T., Deutsche Lebensm. Rundsch., 76, 234-237 (1980)
Thin-layer chromatographic determination of chlormequat residues in various substrates
*15*

Stijve (6), T., Deutsche Lebensm. Rundsch., 76, 119-122 (1980)
The determination of bromopropylate residues
*70*

Stijve (7), T., Challenges to Contemporary Dairy Analytical Techniques, Royal Society of Chemistry (London), Publ. no. 49, 293-302 (1984)
Determination and occurrence of organophosphorus pesticide residues in milk
*4, 14, 17, 18, 19, 22, 25, 27, 28, 34, 37, 49, 60, 86, 90*

Thornton, J.S., Olsen, T.J. and Wagber, K., Agr. Food Chem., 25, 573-576 (1977)
Determination of residues of metsystox-R and metabolite in Plant and animal tissue and soil
*164*

Tjan, G.H. & Konter, Th., JAOAC, 54, 1122-1123 (1971)
Gas-liquid chromatography of Morestan residues in plants
*80*

Copyrighted material

Tuinstra, L.G.M.Th. & Kienhuis, P.G.M., Chromatographia, 24, 696-700 (1987)
Automated two-dimensional HPLC residue procedure for glyphosate on cereals and vegetables with postcolumn fluoregenic labelling
*158*

VanHaver, W., Z. Lebensm. Unters. Forsch., 172, 1-3 (1981)
Determination of carbendazim and thiophanate-methyl residues in some vegetables and fruits by high pressure liquid chromatography
*72, 77*

VanWees, A.M.P. et al., in: Chromatography and Mass Spectrometry in Nutrition Science and Food Safety, A.Frigerio & H. Milon (edits.), Elsevier, Amsterdam, Netherlands, 19-25 A(1984)
Chromatographic methods for the determination of inorganic bromide in vegetables
*47*

Veierov, D. & Aharonson, N., JAOAC, 63, 532-535 (1980)
Economic method for analysis of fluid milk for organochlorine residues at the 10 ppb level
*1 (not applicable to dieldrin), 12, 21, 43, 44, 48*

Wagner, K. and Thornton, J.S. Pflanzensch. Nachr. Bayer, 30, 1-17 (1977)
Method for the gas-chromatographic determination of Metasystox(i)[R] and Metasystox R residues in plants, soil and water (German edit.: 30, 1-17 (1977).
*73, 164, 166*

Westcott. N.D., J Environm. Science and Health, 323, 317-330 (1988).
Terbufos residues in wheat and barley.
*167*

Wigfield, Y.Y. and Lanquette, M. JAOAC, 74. No.5 (1991)
Residue analysis of glyphosate and its principal metabolite in certain cereals, oilseeds and pulses by liquid chromatography and post-column fluorescence detection.
*158*

Winell, B., Analyst, 101, 883-886 (1976)
Quantitative determination of ethoxyquin in apples by gas chromatography
*35*

Wright, D., JAOAC, 70, 718-720 (1987)
New method for the determination of 1,1-dimethylhydrazine residues in apples and peaches
*104*

Yamada, T. et al., Agric. Biol. Chem., 48, 1883-1885 (1984)
Determination of residual thiabendazole in citrus fruits and bananas by high performance liquid chromatography
*65*

Zimmerli, B. & Marek, B., Mitt. Geb. Lebensm. Unters. Hyg., 63, 273-289 (1972)
Entwicklung einer gaschromatographischen Bestimmungs- und Bestätigungsmethode für Hexachlorbenzolrückstände in Fetten und Oelen
*44*

Copyrighted material

# SECTION 5

# DEFINITIONS ET REFERENCES

Copyrighted material

# SECTION 5.1

# DEFINITIONS AUX FINS DU CODEX ALIMENTARIUS

Copyrighted material

## DEFINITIONS AUX FINS DU CODEX ALIMENTARIUS

Les définitions des termes ci-après sont celles adoptées par la Commission du Codex Alimentarius. Ces termes étant spécifiques à ce volume relatif aux résidus de pesticides, la liste ci-dessous n'est donc pas exhaustive.

On entend par **Aliments pour animaux** les récoltes de fourrages, dérivés de récoltes agricoles et autres produits d'origine animale ou végétale qui ne sont pas destinés à la consommaton humaine mais à l'alimentation du bétail.

On entend par **Bonnes pratiques agricoles en matière d'utilisation des pesticides (BPA)**, les modalités d'emploi sans danger de ces produits nationalement autorisés dans les conditions actuelles, nécessaires pour lutter de manière efficace et fiable contre les ravageurs. Ces pratiques comprennent une gamme de niveaux d'emploi des pesticides qui ne doivent pas dépasser la dose la plus élevée autorisée, appliqués de manière à laisser un résidu qui soit le plus faible possible. Les utilisations sans danger autorisées sont établies à l'échelon des pays et comportent des applications recommandées ou homologuées nationales qui tiennent compte de la santé publique et professionnelle ainsi que de la protection de l'environnement. Les conditions actuelles englobent toutes les étapes de la production, de l'entreposage, du transport, de la distribution et de la transformation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

On entend par **Dose journalière admissible (DJA)** d'un produit chimique, la consommation par jour qui, au cours d'une vie entière, apparaît comme comportant le moins de risques pour la santé du consommateur, la DJA étant fondée sur tous les faits connus au moment de l'évaluation du produit par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR). Elle est exprimée en milligrammes par kilogramme de poids corporel. (**Note**: Pour plus d'informations sur les DJA concernant les résidus de pesticides, se reporter au rapport de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides de 1975, Etude FAO: Production végétale et protection des plantes N° 1, Série de rapports techniques de l'OMS N° 592).

On entend par **Dose journalière admissible temporaire (DJAT)** une ingestion par jour fixée pour une période de temps déterminée, de façon à permettre l'obtention d'un certain nombre de données biochimiques, toxicologiques et autres nécessaires pour établir une dose journalière admissible. (**Note**: Une DJAT évaluée par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides comporte normalement l'application d'un facteur de sécurité plus élevé que celui utilisé dans l'estimation d'une DJA).

On entend par **Etude de l'ingestion** une étude ayant pour but de mesurer ou d'estimer l'exposition effective des consommateurs aux résidus de pesticides ou de contaminants dans leur régime alimentaire, afin de la comparer aux doses journalières admissibles établies pour ces pesticides ou contaminants. (**Note**: Pour plus d'informations sur les études de l'ingestion,

Copyrighted material

consulter les Directives concernant l'étude de l'ingestion de contaminants chimiques dans le régime alimentaire mises au point par le Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires (WHO-EFP/83.53, FAO-ESN/MISC/83/2)).

On entend par **Limite de détermination** la concentration d'un résidu de pesticide ou d'un contaminant la plus faible que l'on puisse déterminer et mesurer quantitativement dans une denrée alimentaire spécifique, un produit agricole ou un aliment pour animaux avec un degré de certitude acceptable au moyen d'une méthode d'analyse réglementaire.

On entend par **Limite maximale Codex pour les résidus de pesticides (LMR)**, la concentration maximale du résidu d'un pesticide (exprimée en mg/kg) que la Commission du Codex Alimentarius recommande d'autoriser officiellement dans ou sur des produits alimentaires ou des aliments pour animaux. Les LMR sont fondées sur des données concernant les BPA, et les aliments obtenus à partir des produits qui répondent aux LMR applicables sont réputés acceptables sur le plan toxicologique. Les LMR Codex, qui sont en premier lieu destinées à être appliquées dans le commerce international, sont obtenues à partir d'estimations effectuées par la JMPR après avoir:

a) effectué une évaluation toxicologique du pesticide et de son résidu; et

b) examiné les données concernant les résidus provenant d'essais et d'applications contrôlés, y compris celles qui correspondent aux bonnes pratiques agricoles nationales. Des données issues d'essais contrôlés conduits en utilisant la dose la plus élevée homologuée, autorisée ou recommandée dans le pays sont prises en considération dans cet examen. Pour englober les variations des besoins des pays en matière de lutte contre les ravageurs, les LMR Codex prennent en considération les concentrations les plus élevées auxquelles ont donné lieu de tels essais contrôlés et qui sont considérées comme représentant des pratiques efficaces de lutte contre les ravageurs.

L'examen des diverses estimations de l'ingestion de résidus dans le régime alimentaire et les dosages effectués au niveau national et international comparés avec la DJA doivent indiquer que les denrées alimentaires conformes aux LMR Codex sont sans danger pour la consommation humaine.

On entend par **Limite de résidus d'origine étrangère (LRE)**, la concentration maximale de résidu d'un pesticide ou d'un contaminant provenant de l'environnement (y compris d'usages agricoles antérieurs) ou de sources autres que l'application directe ou indirecte sur la denrée en cause. C'est la concentration maximale d'un résidu de pesticide ou d'un contaminant recommandée par la Commission du Codex Alimentarius comme pouvant être légalement autorisée ou reconnue comme acceptable dans ou sur une denrée alimentaire, un produit agricole ou un aliment pour animaux. La concentration est exprimée en milligrammes de résidu de pesticide ou de contaminant par kilogramme de denrée.

On entend par **LMR temporaire (LMRT) ou LRE temporaire (LRET)**, les limites établies pour une période déterminée; elles sont recommandées dans les cas suivants:

Copyrighted material

1. lorsqu'une dose journalière admissible temporaire a été estimée par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides pour un pesticide ou un contaminant étant lui-même source de préoccupation; ou

2. dans les cas où, bien qu'une dose journalière admissible ait été estimée, on ne connaît pas de manière suffisante quelle est la bonne pratique agricole ou lorsque les données de résidu sont insuffisantes pour permettre à la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides de proposer une LMR ou une LRE. (**Note**: les LMRT et les LRET ne peuvent progresser au-delà de l'étape 7 de la Procédure du Codex).

On entend par **Méthode d'analyse réglementaire** une méthode qui a été validée pouvant être appliquée au moyen d'un équipement de laboratoire et d'instruments courants pour déceler et déterminer la concentration de résidus de pesticides ou de contaminants dans une denrée alimentaire, un produit agricole ou un aliment pour animaux, afin de vérifier la conformité avec une limite maximale de résidus ou une limite de résidus d'origine étrangère. (**Note**: Pour plus d'informations sur les méthodes d'analyse réglementaires et leur application, consulter les Recommandations concernant les méthodes d'analyse pour les résidus de pesticides et les Directives Codex sur les bonnes pratiques analytiques, Section 4, parties 4.2 et 4.3 de ce Volume).

On entend par **Pesticide**: toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou lutter contre tout élément nuisible, notamment contre les espèces indésirables de plantes ou d'insectes pendant la production, l'entreposage, le transport, la distribution et la transformation de denrées alimentaires, de produits agricoles ou d'aliments pour animaux, ou pouvant être administrée au bétail pour le débarrasser d'ectoparasites. Ce terme englobe toute substance utilisée comme régulateur de croissance végétale, défoliant ou dessiccant, ou celles qui permettent l'ébourgeonnement et le contrôle de la germination, ainsi que les substances appliquées aux cultures soit avant, soit après la récolte, en vue de les protéger contre toute détérioration au moment de leur transport et de leur entreposage. Il ne s'applique normalement pas aux engrais, aux éléments nutritifs pour animaux et végétaux, aux additifs alimentaires et aux médicaments vétérinaires. (**Note**: L'expression "produits agricoles" désigne les produits tels que les céréales brutes, la betterave sucrière et les graines de coton qui ne peuvent, au sens propre, être considérés comme un aliment).

On entend par **Résidu de pesticide**: toute substance déterminée présente dans les aliments, les produits agricoles ou les aliments pour animaux par suite de l'utilisation d'un pesticide. Ce terme englobe tous les dérivés d'un pesticide, tels que les produits de conversion et de réaction, les métabolites et les impuretés que l'on considère comme ayant une importance sur le plan toxicologique. (**Note**: Les "résidus de pesticides" comprennent les résidus provenant de sources inconnues ou inévitables (par exemple de l'environnement) aussi bien que d'utilisations connues d'un produit chimique).

Copyrighted material

On entend par **Teneur indicative** une concentration établie en vue d'aider les autorités à déterminer la limite maximale pour les résidus d'un pesticide présents après l'application de bonnes pratiques agricoles, dans les cas où une dose journalière admissible ou une dose journalière admissible temporaire pour ce pesticide n'a pas été estimée ou a été retirée par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides. Cette concentration est exprimée en milligrammes de résidus de pesticide par kilogramme de produit. (**Note**: Les teneurs indicatives ne peuvent être avancées au-delà de l'étape 4 de la Procédure Codex et doivent être citées séparément des LMR et LMRT dans les documents du Codex).

Copyrighted material

## SECTION 5.2

## REFERENCES AUX PUBLICATIONS ANTERIEURES DU CODEX SUR LES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS

Copyrighted material

## REFERENCES AUX PUBLICATIONS ANTERIEURES DU CODEX SUR LES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS

1. Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides adoptées par la Commission du Codex Alimentarius jusqu'à la fin de la 16e session, juillet 1985. CAC/VOL. XIII - Ed. 2 (1986).

2. Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides et amendements adoptés à la 17e session de la Commission du Codex Alimentarius. Supplément 1 au CAC/VOL. XIII - Ed. 2 (1988).

3. Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides et amendements adoptés à la 18e session de la Commission du Codex Alimentarius. Supplément 2 au CAC/VOL. XIII - Ed. 2 (1989).

4. Guide concernant les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides:

   Partie 1 - Notes générales et directives. CAC/PR 1-1984.

   Partie 2 - Limites maximales pour les résidus de pesticides. CAC/PR 2-1985. Interrompue. [1]

   Partie 3 - Teneurs indicatives pour les résidus de pesticides. CAC/PR 3 1984. Interrompue. [1]

   Partie 4 - Classification des produits alimentaires et des aliments pour animaux. CAC/PR 4-1989 (anglais seulement).

   Partie 5 - Méthode d'échantillonnage recommandée pour la détermination des résidus de pesticides. CAC/PR 5-1984.

   Partie 6 - Portion des produits à laquelle s'appliquent les limites maximales de résidus Codex et qui est soumise à l'analyse. CAC/PR 6-1984.

   Partie 7 - Directives du Codex concernant les bonnes pratiques en matière d'analyse de résidus. CAC/PR 7-1984.

   Partie 8 - Recommandations concernant les méthodes d'analyse pour les résidus de pesticides. CAC/PR 8-1989 Ed. 4.

   Partie 9 - Pratiques recommandées aux pays en matière de réglementation pour faciliter l'acceptation et l'utilisation des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides dans les aliments.

---

[1] La publication de ces textes a été interrompue. La majeure partie du contenu du CAC/PR 2 figure dans le CAC/VOL. XIII-Ed. 2 et Suppléments et également dans des documents de travail occasionnels.

Copyrighted material

# SECTION 5.3

# REFERENCES AUX PUBLICATIONS FAO/OMS CONCERNANT LES LMR

Copyrighted material

# RAPPORTS ET AUTRES DOCUMENTS EMANANT DE REUNIONS CONJOINTES DU GROUPE FAO D'EXPERTS SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES ET L'ENVIRONNEMENT ET DE GROUPES OMS D'EXPERTS SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

## DOCUMENTS ANTERIEURS DE LA FAO ET DE L'OMS

1. Principles governing consumer safety in relation to pesticide residues. Report of a meeting of a WHO Expert Committee on Pesticide Residues held jointly with the FAO Panel of Experts on the Use of Pesticides in Agriculture. FAO Plant Production and Protection Division Report, No. PL/1961/11; WHO Technical Report Series, No. 240.

2. Evaluation of the toxicity of pesticide residues in food; Report of a Joint Meeting of the FAO Committee on Pesticides in Agriculture and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Meeting Report, No. PL/1963/13; WHO/Food Add./23.

3. Evaluation of the toxicity of pesticide residues in food. Report of the Second Joint Meeting of the FAO Committee on Pesticides in Agriculture and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Meeting Report, No. PL/1965/10; WHO/Food Add./26.65.

4. Evaluation of the toxicity of pesticide residues in food. FAO Meeting Report, No. PL/1965/10/1; WHO/Food Add./27.65.

5. Evaluation of the hazards to consumers resulting from the use of fumigants in the protection of food. FAO Meeting Report, No. PL/1965/10/2; WHO/Food Add./28.65.

6. Pesticide residues in food. Joint report of the FAO Working Party on Pesticide Residues and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Agricultural Studies, No. 73, WHO Technical Report Series, No. 370.

7. Evaluation of some pesticide residues in food. FAO/PL:CP/15; WHO/Food Add./67.32.

8. Pesticide residues. Report of the 1967 Joint Meeting of the FAO Working Party and the WHO Expert Committee. FAO Meeting Report, No. PL:1967/M/11; WHO Technical Report Series, No. 391.

9. 1967 Evaluations of some pesticide residues in food. FAO/PL:1967/M/11/1; WHO/Food Add./68.30.

10. Pesticide residues in food. Report of the 1968 Joint Meeting of the FAO Working Party of Experts on Pesticide Residues and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Agricultural Studies, No. 78; WHO Technical Committee Report Series, No. 417.

11. 1968 Evaluation of some pesticide residues in food. FAO/PL:1968/M/9/1; WHO/Food Add./69.35.

Copyrighted material

12. Pesticide residues in food. Report of the 1969 Joint Meeting of the FAO Working Party of Experts on Pesticide Residues and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Agricultural Studies, No. 84; WHO Technical Report Series, No. 458.

13. 1969 Evaluations of some pesticide residues in food. FAO/PL:1969/M/17/1; WHO/Food Add./70.38.

14. Pesticide residues in food. Report of the 1970 Joint Meeting of the FAO Working Party of Experts on Pesticide Residues and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Agricultural Studies, No. 87; WHO Technical Report Series, No. 474.

15. 1970 Evaluations of some pesticide residues in food. AGP:1970/M/12/1; WHO/Food Add./71.42.

16. Pesticide residues in food. Report of the 1971 Joint Meeting of the FAO Working Party of Experts on Pesticide Residues and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Agricultural Studies, No. 88; WHO Technical Report Series, No. 502.

17. 1971 Evaluations of some pesticide residues in food. AGP-1971/M/9/1; WHO Pesticide Residues Series, No. 1.

18. Pesticide residues in food. Report of the 1972 Joint Meeting of the FAO Working Party of Experts on Pesticide Residues and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Agricultural Studies, No. 90; WHO Technical Report Series, No. 525.

19. 1972 Evaluations of some pesticide residues in food. AGP-1972/M/9/1; WHO Pesticide Residues Series, No. 2.

20. Pesticide residues in food. Report of the 1973 Joint Meeting of the FAO Working Party of Experts on Pesticide Residues and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Agricultural Studies, No. 92; WHO Technical Report Series, No. 545.

21. 1973 Evaluations of some pesticide residues in food. FAO/AGP/1973/M/9/1; WHO Pesticide Residues Series, No. 3.

22. Pesticide residues in food. Report of the 1974 Joint Meeting of the FAO Working Party of Experts on Pesticide Residues and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Agricultural Studies, No. 97; WHO Technical Report Series, No. 574.

23. 1974 Evaluations of some pesticide residues in food. FAO/AGP/1974/M/11; WHO Pesticide Residues Series, No. 4.

24. Pesticide residues in food. Report of the 1975 Joint Meeting of the FAO Working Party of Experts on Pesticide Residues and the WHO Expert Committee on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Series No. 1; WHO Technical Report Series, No. 592.

Copyrighted material

25. 1975 Evaluations of some pesticide residues in food. AGP:1975/M/13; WHO Pesticide Residues Series, No. 5.

26. Pesticide residues in food. Report of the 1976 Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Food and Nutrition Series No. 9; FAO Plant Production and Protection Series No. 8; WHO Technical Report Series, No. 612.

27. 1976 Evaluations of some pesticide residues in food. AGP:1976/M/14.

28. Pesticide residues in food - 1977. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 10, Rev.

29. Pesticide residues in food: 1977 Evaluations. FAO Plant Production and Protection Paper 10, Sup.

30. Pesticide residues in food - 1978. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 15.

31. Pesticide residues in food: 1978 Evaluations. FAO Plant Production and Protection Paper 15, Sup.

32. Pesticide residues in food - 1979. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 20.

33. Pesticide residues in food: 1979 Evaluations. FAO Plant Production and Protection Paper 20, Sup.

34. Pesticide residues in food - 1980. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 26.

35. Pesticide residues in food: 1980 Evaluations. FAO Plant Production and Protection Paper 26, Sup.

36. Pesticide residues in food - 1981. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 37.

37. Pesticide residues in food: 1981 Evaluations. FAO Plant Production and Protection Paper 42.

38. Pesticide residues in food - 1982. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 46.

Copyrighted material

39. Pesticide residues in food: 1982 Evaluations. FAO Plant Production and Protection Paper 49.

40. Pesticide residues in food - 1983. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and the WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 56.

41. Pesticide residues in food: 1983 Evaluations. FAO Plant Production and Protection Paper 61.

42. Pesticide residues in food - 1984. Report of the Joint Meeting on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 62.

43. Pesticide residues in food: 1984 Evaluations. FAO Plant Production and Protection Paper 67.

44. Pesticide residues in food - 1985. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and a WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 68.

45. Pesticide residues in food: 1985 Evaluations. Part I - Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 72/1.

46. Pesticide residues in food: 1985 Evaluations. Part II - Toxicology. FAO Plant Production and Protection Paper 72/2.

47. Pesticide residues in food - 1986. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and a WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 77.

48. Pesticide residues in food: 1986 Evaluations. Part I - Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 78.

49. Pesticide residues in food: 1986 Evaluations. Part II - Toxicology. FAO Plant Production and Protection Paper 78/2.

50. Pesticide residues in food - 1987. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and a WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 84.

51. Pesticide residues in food: 1987 Evaluations. Part I - Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 86/1.

52. Pesticide residues in food: 1987 Evaluations. Part II - Toxicology. FAO Plant Production and Protection Paper 86/2.

53. Pesticide residues in food - 1988. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and a WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 92.

Copyrighted material

54. Pesticide residues in food: 1988 Evaluations. Part I - Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 93/1.

55. Pesticide residues in food: 1988 Evaluations. Part II - Toxicology. FAO Plant Production and Protection Paper 93/2.

56. Pesticide residues in food - 1989. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and a WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 99.

57. Pesticide residues in food: 1989 Evaluations. Part I - Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 100.

58. Pesticide residues in food: 1989 Evaluations. Part II - Toxicology. FAO Plant Production and Protection Paper 100/2.

59. Pesticide residues in food - 1990. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and a WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 103.

60. Pesticide residues in food: 1990 Evaluations. Part I - Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 103/1.

61. Pesticide residues in food: 1990 Evaluations. Toxicology. World Health Organization, WHO/PCS/91.47.

62. Pesticide residues in food - 1991. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues and the Environment and a WHO Expert Group on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 111.

63. Pesticide residues in food: 1991 Evaluations. Part I - Residues. FAO Plant Production and Protection Paper 113/1.

64. Pesticide residues in food: 1991 Evaluations. Part II - Toxicology. FAO Plant Production and Protection Paper 113/2.

Copyrighted material

Le volume 2 du Codex Alimentarius sur les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires comporte cinq sections. On trouvera à la section 1 la liste des limites maximales de résidus de pesticides adoptées par la Commission du Codex Alimentarius jusqu'à sa dix-neuvième session comprise (juillet 1993), sous réserve de leur acceptation par les gouvernements. Cette liste de limites maximales est mise à jour et publiée après chaque session de la Commission.

La section 2 contient la classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, tandis que les sections 3 et 4 indiquent respectivement les méthodes d'échantillonnage pour la détermination des résidus de pesticides et les méthodes d'analyse des résidus de pesticides. Enfin, la section 5 donne des définitions et des références ayant trait aux résidus de pesticides. Les textes figurant dans les sections 2 à 5 ont un caractère consultatif et ne doivent pas faire l'objet d'une procédure officielle d'acceptation.

ISBN 92-5-203271-1

9 789252 032717

M-83 T0704F/1/6.94/1500